Kräutersüppchen

Die Vorbereitung:

250 g Spinat, 2 Frühlingszwiebeln, 1 festkochende Kartoffel, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Kerbel, 1 Bund Schnittlauch, 1 Hdv. Bärlauch, Butter, 5 dl Bouillon, 1 dl Halbrahm, Zesten von ½ Zitrone, Pfeffermühle, Koriander, Curry, Ingwer, Nelke, Muskat, Crème fraîche

La Mise en Place:

Spinat putzen. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln mit den Zwiebeln selbst in feine Ringlein schneiden. Die Kartoffel in Würfel schneiden. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch und Bärlauch grob hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Butter schmelzen und alles darin dünsten. Bouillon angiessen und zugedeckt 20 Minuten köcheln.

Spinat, Frühlingszwiebeln, Kartoffel, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch und Bärlauch mit der Suppe zusammen im Mixer fein pürieren. Halbrahm zugiessen und die Suppe nochmals erhitzen. Mit den Zitronenzesten bestreuen und mit Pfeffer, Koriander, Curry, Ingwer, Nelke und Muskat fein machen.

Die Vollendung:

Die Suppe in Tassen anrichten und mit einem Klecks Crème fraîche krönen.