



# Spinatrahmsüppchen mit gebratenen Jacobsmuscheln

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Einfach und schnell gemacht, recht edel. mit den Jacobsmuscheln

## Zutaten

- 10 Jacobsmuscheln ohne Roogen
- 250 g taufrischen Blattspinat (Geht aber auch mit T. K. Spinat)
- 1 l gute Hühner.- oder Fleischbrühe
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 Becher Sahne
- 2 El Weizenmehl
- 2 - 3 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 50 - 60 g Butter
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Aus zwei Esslöffeln Mehl und etwas Butter eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit der der Brühe auffüllen, glatt rühren, ca.15 min.leise köcheln lassen.

### Schritt3

Den frischen Spinat mehrfach waschen und gut ablaufen lassen.

#### **Schritt4**

Die Schalotten und den Knoblauch hacken und in etwas Butter glasig angehen lassen, den Spinat dazu geben.

#### **Schritt5**

Bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. "al dente" köcheln lassen, salzen, pfeffern und etwas Muskatnuss dazu geben.

#### **Schritt6**

Im Küchenmixer oder mit dem "Zauberstab" pürieren.

#### **Schritt7**

Zur Suppe geben, nach schmecken, nur einmal kurz aufkochen lassen, nachschmecken (Um die kräftig grüne Farbe zu erhalten)

#### **Schritt8**

Ev. alles noch mit etwas kalter Butter schaumig aufmixen.

#### **Schritt9**

Die Jacobsmuscheln:

#### **Schritt10**

Mit Salz und Pfeffer würzen und in " Nussbutter" bei mittlerer Hitze auf einer Seite ca.2 min. vorsichtig Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt11**

Wenden, die Pfanne vom Feuer nehmen und die Muscheln in der Resthitze 2 - 3 min. zu Ende garen, rosa halten.

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Die Spinatsuppe in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern servieren, etwas Crème fraiche verteilen.

#### **Schritt14**

Besonders große Muscheln waagrecht halbieren und mit der Schnittseite in die heiße Suppe geben.

#### **Schritt15**

Dazu einige Scheiben Baguette in Knoblauchbutter geröstet, reichen

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** edel, einfach, rahmsuppen, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatrahmsueppchen-mit-gebratenen-jacobsmuscheln/>