

# Spinatrahmsuppe mit wachsweichem Ei und Tomatenbröseln

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

,Lecker gekocht, toll ergänzt, gar nicht langweilig

## Zutaten

- Für den Ansatz:
- 500 g frischer Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen
- (Geht auch mit T. K. Spinat)
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, gewürfelt
- 150 g Kartoffeln in Würfeln
- 1 El Butter
- 1 l Rindfleischbrühe
- 100 ml trockener Sherry
- 250 ml flüssige Sahne
- 1 Tl Zitronensaft und 1 Strich Abrieb
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss
- Für die Tomatenbrösel:
- 4 El geriebenes Toastbrot
- 2 El Olivenöl
- 4 Tomaten in Öl, klein gewürfelt
- 5 Stück wachsweich gekochte 4 - 5 min. Eier, geschält

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Semmelbrösel mit 2 - 3 Tl Öl von den eingelegten Tomaten anrösten und mit den Tomatenwürfelchen angehen lassen, etwas salzen und pfeffern.

### **Schritt3**

Den frischen Blattspinat kurz für 2 min. in kochendem Salzwasser blanchieren, abschütten, gut ausdrücken und grob hacken.

### **Schritt4**

T.K. Spinat auftauen, ebenfalls grob hacken.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Die Frühlingszwiebeln mit den Kartoffelwürfeln in der Butter anschwitzen, mit der Rindfleischbrühe und dem Sherry aufgießen. Ca. 10 min. leise köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind, Dann den vorbereiteten Spinat dazu geben.

### **Schritt7**

Weitere 2 - 3 min. köcheln lassen und alles mit dem Stabmixer pürieren.

### **Schritt8**

4 -5 El Sahne steif schlagen, den Rest zur Suppe geben.

### **Schritt9**

Mit Zitronensaft und etwas Abrieb, Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Die Suppe auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und 1 El geschlagene Sahne darüber geben.

### **Schritt12**

Ein wachsweiches Ei p. P. halbieren und in die Tellermitte geben, die Tomatenbrösel drum herum verstreuen.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatrahmsuppe-mit-wachsweichem-ei-und-tomatenbroeseln/>