



## Vorspeise

# Spinatschaum Suppe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

#### Für die Suppe:

25 gr	Butter
25 gr	Mehl
1 ½ dl	Weisswein, trocken
7 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm (Sahne)
200 gr	Tiefkühlspinat, gehackt
	Salz, Aromat, sowie Pfeffer aus der Mühle
1 dl	Rahm steif schlagen (für die Garnitur)

#### Blätterteigspiralen:

1 Stück	Blätterteig, rechteckig, fix-fertig
1 Ei	davon, das Eigelb
	Fenchelsamen

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 190 bis 200 Grad vorheizen
<b>Blätterteig-Stangen:</b>	Den Blätterteig auslegen und mit dem Eigelb bestreichen. Danach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Jetzt die Streifen mit dem Fenchelsamen bestreuen und die Streifen zu Spiralen drehen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.
<b>Suppe:</b>	Den gehackten Tiefkühlspinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, das Wasser abschütten und den Spinat mit kaltem Wasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Auf die Seite stellen.
Tiefkühlspinat	
Butter, Mehl	In der Kasserolle die Butter schmelzen, das Mehl dazugeben und kurz dünsten
Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen
Gemüsebouillon	Die Gemüsebouillon dazugießen und auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten köcheln lassen
Rahm	Den flüssigen Rahm in die Suppe geben nochmals ganz kurz aufkochen. Abschmecken mit Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle
Tiefkühlspinat	Unmittelbar vor dem Servieren den Spinat in die Suppe geben und mit dem Stabmixer kurz aufmixen.
Teller, vorgewärmt	Die Suppe in den vorgewärmten Tellern anrichten und einen EL geschlagenen Rahm aufsetzen (garnieren). Die Blätterteigstangen zur Spinatsuppe servieren.