

Spinatcremesuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung TK Rahmspinat, 1 l Milch, 1 Becher Creme frischlí, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Becher Sahnekäse, Brühe, Salz und Pfeffer, Muskat, 1 Knoblauchzehe, Soßenbinder oder Mehl.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel in feine Würfel schneiden

Die Zubereitung:

Rahmspinat in einen Topf und auftauen lassen. Dann den Sahnekäse und die Zwiebeln dazu. Den Käse schmelzen lassen, immer umrühren! Dann die Milch, Creme frischlí, den Knoblauch und die Gewürze hinzufügen, alles aufkochen lassen. Eventuell mit Soßenbinder binden.