



# Basilikum-Spinatsuppe



(c) Margit Gietler/nmg-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

20 g Butter  
20 g glattes Mehl  
0,6 l Gemüsefond  
0,3 l Schlagobers  
1/2 Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Muskat  
5 EL Basilikum und Spinat fein püriert

## ZUBEREITUNG DIE SPINATSUPPE

Butter schmelzen, die geschnittene Zwiebel glasig anlaufen lassen, Mehl beigegeben, kurz mitrösten. Den Gemüsefond und den Schlagobers eingießen und 10 – 15 Minuten verkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einem Pürierstab fein mixen. Die grüne Basilikum-Spinatpaste erst unmittelbar vor dem Servieren einmischen.

Wir wünschen  
guten Appetit!

