

# Spinatsuppe



## Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 350 g Kartoffeln
- 1000 g Wasser
- 1 EL Gemüsegewürzpaste
- 400 g jungen Blattspinat
- 200 g Sahne
- 1 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer

## Zutaten Croutons

- (Vollkorn-)Toast oder Brot in Würfel
- Butter oder Butterschmalz
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz

## Zubereitung

Zwiebel halbieren und zusammen mit dem Knoblauch 5 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern.

Danach mit dem Spatel nach unten schieben und den Butter dazugeben und 3 Min. auf Varoma Stufe 2 andünsten.

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, dazugeben und 5 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern.

Wasser und Gemüsegewürzpaste dazugeben und 22 Min. bei 100°C auf Stufe 2 kochen.

Geputzten Blattspinat (oder TK), Sahne, Salz und Pfeffer dazugeben und 4 Min. bei 100°C auf Stufe 2 aufkochen. Dann langsam ansteigend 30 Sek. auf Stufe 4-6-8 pürieren.

## Zubereitung Croutons

(Vollkorn-)Toast oder Brot in Würfel schneiden, etwas Butter oder Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zerlaufen lassen, Knoblauchzehen pressen, kurz andünsten, Brotwürfel und Salz dazugeben und von allen Seiten knusprig anbraten.