

Spinat-Kartoffelsuppe

Zutaten:

gefunden bei www.knorr.de

150 g tiefgekühlter Rahmspinat (Minis)
3 Eier
1 Beutel KNORR Suppenliebe Kartoffelsuppe mit Kresse
1 Knoblauchzehe
1 EL MAZOLA Keimöl
Salz

Zubereitung:

Eier in einer Schüssel verquirlen und mit etwas Salz würzen. Keimöl in einer beschichteten Pfanne (25 cm Durchmesser) erhitzen. Eier hineingießen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 5 Minuten zu einem Omelett stocken lassen. Eier-Omelett auf einen Teller stürzen. Mit einem Plätzchenausstecher kleine Figuren ausstechen und warm stellen.

Beutelinhalt Suppenliebe Kartoffelsuppe mit Kresse in 1 l (1000 ml) kochendes Wasser einrühren. Gefrorenen Spinat zufügen und bei schwacher Hitze 3 Minuten kochen lassen. Knoblauchzehe schälen, dazupressen und mitgaren. Suppe in Schälchen verteilen. Die Eierfiguren darauf geben und servieren.

[Druck-Version](#)

