



Spinatcrème- Súppli mit Roquefort

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



300 gr. Gefrorener, gehackter Rahm-
Spinat
5 dl Gemüsebouillon
Wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

Den Rahmspinat mit der Bouillon aufkochen,
würzen und während 5 Minuten köcheln
lassen

100 gr. Roquefort
1 dl Rahm

Mit dem Roquefort im Mixer pürieren, mit dem
Rahm verfeinern und nochmals erhitzen

2 Scheiben Vollkorntoastbrot
20 gr. Butter

Die Toastbrotsscheiben in kleine Würfel
schneiden und in der Butter goldgelb,
knusprig rösten

Die Suppe in Teller oder Tassen anrichten und
die Toastwürfel darüber streuen.