






Spinatsuppe mit Stremellachs

 Leicht  25 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Stremellachs à 120 g
- 1 Bund Radieschen
- 50 g Cashewnüsse, geröstet
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 500 g jungen Spinat
- Salz
- Pfeffer
- 600 ml Geflügelfond
- 100 g Frischkäse

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Stremellachs bei 50° C im Ofen langsam warm werden lassen. Radieschen putzen in feine Streifen schneiden und die Nüsse grob hacken.

Schritt 02

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Den Spinat gründlich waschen, verlesen und trockenschleudern. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter anschwitzen. Eine Hälfte des Spinats mitschwitzen bis er zusammengefallen ist. Nun mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond angießen und aufkochen. Frischkäse einrühren und kurz mitkochen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Den verbliebenen Spinat untermixen und nochmal abschmecken.

Schritt 03

Stremellachs mit der Gabel vorsichtig verteilen. Spinatsuppe in Bowls geben und mit Räucherlachs, Radieschen und Cashews garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür