

Spinatsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen Rahmspinat, 1 l Brühe, 1 Becher Crème Fraiche, 1 Packung Schmelzkäse.

Die Vorbereitungen:

tiefgefrorenen Spinat auftauen lassen.

Die Zubereitung:

Den Spinat in einen großen Topf geben und auflösen, die Brühe dazu gießen, die Crème Fraiche und den Schmelzkäse hinzufügen und alles erhitzen.

Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Super lecker!!!