

Spinatsüppche

Macht Spinat- und Suppen-Fans glücklich

ZUTATEN

4 PERSONEN

500 g Blattspinat

1 mittlere Kartoffel,
blaue Sorte

2 Schalotten

15 g Butter

6–7 dl Gemüsebouillon

100 g Doppelrahm

Salz, Pfeffer

wenig Zitronensaft

4 Tranchen Bauernspeck

4 kleine Spinatblätter

1 Den Spinat waschen, verlesen, grobe Stiele entfernen. Blätter grob schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten hacken.

2 Butter in einer grossen Pfanne erhitzen. Schalotten darin dünsten. Spinat beifügen und mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, die Kartoffeln beifügen. Zugedeckt zehn Minuten kochen lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.

3 Den Doppelrahm steif schlagen. Davon zwei Esslöffel zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

4 Den Speck in einer beschichteten Bratpfanne knusprig braten. Auf Haushaltspapier entfetten und dann mit der Schere klein schneiden. Die vier Spinatblätter in Streifen schneiden. Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Schalen anrichten. Mit Schlagrahm, Speck und Spinatstreifen garnieren. Sofort servieren.

Spinat-Crostini

Spinatpesto (siehe Tipp) auf Baguettescheiben oder Toastbrot streichen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen vier bis sechs Minuten backen. Heiss servieren.



Mit Bauernspeck fängt man Gourmets

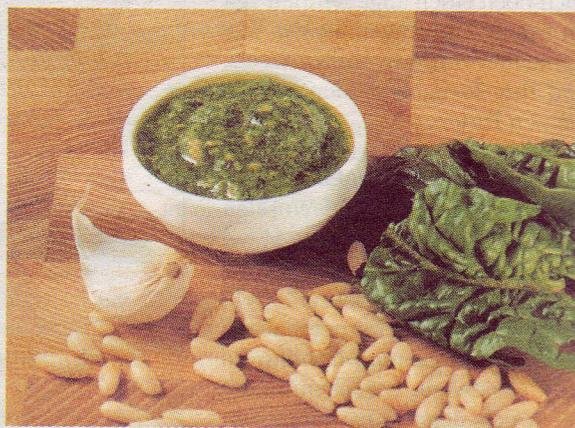
Im Gegensatz zum Brat- oder Frühstücksspeck ist Bauernspeck geräuchert und deshalb auch roh ein Genuss. Dank Räucherung ist er lange haltbar und deshalb ein guter Vorrat im Kühlschrank. Er ergänzt eine Fleischplatte, passt aufs Znünibrot, gebraten aufs Spiegel- oder Rührei und bringt kleingeschnitten auch Rasse und Klasse auf einen Nüsslisalat. Beim Racletteplausch kann er auch auf den Käse gelegt und mitgebraten werden.



mit Crostini



Pesto schmeckt in vielen Varianten gut: Auch aus Spinatblättern wirds absolut köstlich.



Spinatpesto

Wenn frischer Basilikum noch rar ist, schmeckt auch Spinatpesto wunderbar und geht ganz einfach: 2 Hand voll Spinatblätter mit 1 Esslöffel Pinienkernen, 1 Knoblauchzehe, Salz und $\frac{1}{2}$ dl Olivenöl im Cutter pürieren. Zum Aufbewahren den Pesto in ein Glas geben und mit knapp 1 cm Olivenöl decken. Kühl lagern. Schmeckt auch zu Spaghetti & Co.

Bilder Fotostudio Grünert, Rezept Barbara Rüfenacht, Text Verena Zbinden

SAISON KÜCHE

Das marktfrische Kochmagazin der Migros: im Abonnement – 12 Mal jährlich nur 22 Franken.

■ Jetzt bestellen oder
Gratis-Probe-Exemplar über:
Tel. 0848 877 777 oder per
Fax 056 - 417 53 37
Internet www.saison.ch