

## Spinat-Kartoffel-Suppe

- 1 l Gemüsebrühe
- 700 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 450 g Spinat, gewaschenen und kleingehackt
- 5 Frühlingszwiebeln, kleingehackt
- 150 g saure Sahne

Gemüsebrühe in einem großen gußeisernen Topf erhitzen. Geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln zufügen. Das Ganze zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und zugedeckt 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Gewaschenen und klein gehackten Spinat und Frühlingszwiebeln zufügen. Zugedeckt 3 Minuten weich dünsten. Suppe leicht abkühlen lassen und dann portionsweise in der Küchenmaschine glatt rühren. Suppe wieder in den Topf füllen und saure Sahne zufügen.

Guten Appetit!