

SPINATSUPPE

mit Räucherlaxx-Topping.

🕒 20 Min. 🍴 gering

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

750 g	TK-Blattspinat
1 EL	Best Moments Olivenöl
50 g	rote Zwiebel, gewürfelt
300 ml	Gemüsebrühe
150 g	Food for Future Soja Natur
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskatnuss, gerieben
120 g	Food for Future Veganer Räucherlaxx
4 TL	Food for Future Frischcreme Natur
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- 1 Blattspinat bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze 3–4 Min. darin anrösten.
- 2 Blattspinat zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
- 3 Übrige Zutaten einrühren. Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Räucherlaxx in Stücke schneiden. Suppe in Tassen füllen. Jeweils mit 1 TL Frischcreme und Laxx servieren. Mit Pfeffer bestreuen.

TIPP: Für ein feuriges Topping 1 TL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Veganen Räucherlaxx grob würfeln und 3–4 Min. darin anbraten. Zuletzt mit einem Spritzer Zitronensaft und ½ TL Chiliflocken würzen und auf die Suppe geben.