



## Benötigte Zutaten

1	Zwiebel (groß, rot)
1 Zehe	Knoblauch
2 Bund	Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
150 g	Spinat (tiefgekühlt)
2 EL	Olivenöl
600 ml	Gemüsesuppe
2 EL	<b>Premium Sauerrahm</b>
	Salz, Pfeffer
2 Scheiben	Schwarzbrot (groß)
125 g	<b>Premium Emmentaler</b>
1/2 TL	Mediterrane Kräuter

## Kräuterschaumsuppe

mit überbackenen Knusper-Käsebroten

### Anleitung

1. Den Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Kräuter waschen und alles fein hacken.
2. Den Spinat in etwas Wasser blanchieren. Anschließend etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen.
3. Darin Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.
4. Kräuter und Spinat dazu geben, mit der Gemüsesuppe aufgießen und kurz aufköcheln lassen.
5. Den Sauerrahm einrühren und pürieren. Abschließend mit Salz & Pfeffer abschmecken.
6. Die Brotscheiben halbieren.
7. Den Emmentaler reiben, auf den Broten verteilen, mit mediterranen Kräutern würzen und die Brote im vorgeheiztem Backofen bei 180 °C Heißluft backen, bis der Käse schmilzt.
8. Die Kräuterschaumsuppe mit den warmen Knusper-Käsebroten servieren.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)