



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	Premium Sauerrahm
	Salz, Pfeffer
2 Scheiben	Schwarzbrot (groß)
125 g	Gewürz-Käse-Sticks Mediterrane Kräuter

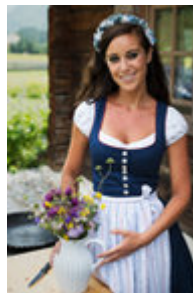
Kräuterschaumsuppe mit überbackenen Knusper-Käsebroten

Anleitung

Den Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Kräuter waschen und alles fein hacken. Den Spinat in etwas Wasser blanchieren. Anschließend etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Darin Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Kräuter und Spinat dazu geben, mit der Gemüsesuppe aufgießen und kurz aufköcheln lassen. Den Sauerrahm einrühren und pürieren. Abschließend mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben halbieren. Die Gewürz-Käse-Sticks auf den Broten verteilen und die Brote im vorgeheiztem Backofen bei 180 °C Heißluft backen, bis die Gewürz-Käse-Sticks schmelzen.

Die Kräuterschaumsuppe mit den warmen Knusper-Käsebroten servieren.



Ein Rezept von
[cookingcatrin](#)