Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

# Spinatcremesuppe

Suppe Fasten Frühling Gemüse Schnelle Küche Vegetarisch

**Zubereitung** **Schwierigkeit:** ●○○○○

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben.
Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin fünf Minuten bei kleiner Hitze glasig braten.
Kartoffeln dazu geben und mit Suppe aufgießen. Den Spinat hineinlegen und unter Rühren auftauen. Wenn der Spinat aufgetaut ist, die Suppe 15 Minuten kochen. Mit einem Mixer glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Suppe erneut leicht aufkochen. In passenden Tellern anrichten und mit je einem Teelöffel Activia Natur garnieren.

**Zutaten**

- 1 Zwiebel
- 2 Kartoffeln
- 30 g Butter
- 500 g Spinat, tiefgekühlt
- 1 l Gemüsesuppe
- 2 Prisen Salz
- ½ Prise Pfeffer
- 115 g Danone Activia Natur