



[Drucken](#)

Spinatsuppe mit Lachsforellenrosette



Zutaten für 4 Personen

- 1 Schalotte
- 1 EL bayerische Butter
- 80g Trockenerbsen
- 600ml Bouillon oder Gemüsebrühe
- 150g Spinat
- 150g bayerischer Sauerrahm
- 4 Scheiben (à 20g) gebeitzte Lachsforelle
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas erhitzter Butter andünsten. Dann die Trockenerbsen hinzufügen und mit der Brühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den zerdrückten Knoblauch dazugeben. 30min. köcheln lassen.
2. Den Spinat im Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Zur Brühe geben und alles mit dem Mixstab pürieren. Den Sauerrahm unterrühren und die Spinatsuppe abschmecken. Portionsweise mit je einer Lachsforellenrosette servieren.