

Spinatsuppe mit pochierten Wachteleiern (8Personen)

400 g Lauch
600 g Kartoffeln
3 Zwiebeln
800 g junger Blattspinat
2,8 l Gemüse-Kraftbrühe
100 g Butter
Pfeffer
Salz
Muskatnuss

Wachteleier

Lauch putzen, das Weiße und Grüne in dünne Ringe schneiden,
Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden,
Kräuter hacken,
Spinat putzen, eine Handvoll zum Servieren als Deko in feine Streifen schneiden.

Lauch und Kartoffeln in Butter andünsten, Gemüsebrühe und Sahne hinzugeben,
kurz aufkochen, geputzten Spinat und Kräuter hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken,
in vorgewärmte Teller verteilen, mit gehacktem Spinat garnieren,
die pochierten Eier auf der Suppe servieren und mit grobem Meersalz dekorieren

Anleitung für die pochierten Eier: unter You-Tube:

<https://m.youtube.com/watch?v=A4f2wVu1Zj0>)