

# Spinat-Suppe mit Rucola und Klößchen

Cremiges Kräuter-Süppchen mit Fleischbällchen-Einlage und geröstetem Brot

etwa 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

#### Suppe:

500 g Blattspinat , frisch oder tiefgekühlt  
2 Schalotten  
2 - 3 Knoblauchzehen  
500 g mehligkochende Kartoffeln  
1 EL Butter  
1 ¼ l Geflügelfond oder Kalbsfond  
200 ml Sekt  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss  
Chiliflocken  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Suppeneinlage:

100 g Rucola (Rauke)  
200 g Cocktailtomaten  
6 frische grobe Bratwürste

#### Geröstetes Brot:

1 Baguette , Pane Rustico oder Ciabatta  
etwa 2 EL Butter

## 1 Vorbereiten:

Spinat verlesen, waschen oder tiefgekühlten Spinat antauen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Backofengrill vorheizen.

## 2 Suppe:

Butter in einem großen Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Spinat hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Fond ablöschen, die Kartoffelwürfel hinzufügen und aufkochen. Alles mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. kochen, bis die Kartoffeln weich sind, dabei ab und zu umrühren.

## 3 Suppeneinlage:

In der Zwischenzeit Rucola verlesen, waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. Tomaten waschen und klein schneiden. Bratwurstbrät aus dem Darm drücken und zu kleinen Bällchen formen.



**4 Geröstetes Brot:**

Brot schräg in lange dünne Scheiben schneiden und dünn mit Butter bestreichen. Nebeneinander auf das Blech legen und im Backofen zunächst von der einen Seite 3-4 Min. unter dem Grill rösten, dann wenden und auf der anderen Seite 1-2 Min. rösten.

- 5** Suppe mit Sekt und Crème fraîche fein pürieren und mit Salz, den Gewürzen und Finesse abschmecken. Suppe erneut aufkochen, die Wurstbällchen hinzufügen und 6-7 Min. gar ziehen lassen. Mit Rucola, Tomaten als Suppeneinlage und Brot servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Suppe kann am Vortag zubereitet oder auch eingefroren werden.

