



Ägyptische
Spinatsuppe





Ägyptische Spinatsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 100 –150 g Kartoffeln
- $\frac{3}{4}$ l Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1 Döschen Safran
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Becher Naturjoghurt
- 1 EL Speisestärke
- 1 Eigelb
- 200 g frischen Spinat, geputzt



von
Edelgard

Knoblauch pressen und mit kleingewürfelten Zwiebeln und Olivenöl hellbraun anbraten. Mit der Brühe aufgießen. Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Safran in die Brühe geben. Etwas pfeffern und zugedeckt auf kleiner Hitze weichköcheln. Mit dem Mixstab fein pürieren. >> Joghurt mit Stärke und Eigelb glatt verrühren. Die Suppe leicht köcheln lassen und den Joghurt nach und nach darunterühren. Noch einmal ca. 5 Minuten köcheln lassen. >> Den geputzten und gut gewaschenen Spinat tropfnass in einem Topf erhitzen und zusammenfallen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in die Suppe geben. Mit Muskat, evtl. Salz und Pfeffer abschmecken.