

Spinatsuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg frischer Spinat
- 2 EL Kokosöl
- 1 TL Currypulver
- ½ TL Muskat
- 1 EL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 500 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- Saft einer Zitrone



Zubereitung

1. Spinat gründlich waschen
2. Kokosöl in einem großen Topf erhitzen, Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen
3. Mit Currypulver, Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer würzen
4. Mit Wasser ablöschen, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen
5. Alles pürieren, Sahne und Zitronensaft zugeben, abschmecken