

## Spinatsuppe mit Wachteleiern

Rezept für 4 Portionen

### Zutaten:

2	Zwiebeln
400 g	Kartoffel (mehlig kochend)
2 EL	Öl
150 ml	Weisswein
1 L	Kalbsfond (Glas)
750 g	Babyspinat
	Salz
	Pfeffer (frisch gemahlen)
	Muskat
100 g	Schlagrahm
2	Wachteleier
7 Stiele	Kerbel



### Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen, abspülen und grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln zufügen, kurz andünsten, Weisswein dazu giessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Fond ebenfalls dazu giessen und alles zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.

Spinat putzen, gründlich abspülen und trockenschleudern. Einige Blätter für die Deko beiseitelegen, restlichen Spinat zu den Kartoffeln geben, aufkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Rahm unterrühren.

Wachteleier in kochendem Wasser 2½ Minuten kochen, dann sofort in Eiswasser legen. Eier mit einem scharfen Messer halbieren und Eihälften mit einem Teelöffel aus der Schale heben.

Die heisse Suppe mit Wachteleiern, restlichen Spinatblättern und Kerbel in Tellern anrichten. Mit grobem Pfeffer bestreuen und servieren.