

## Spinatsuppe mit Möhrenhasen aus dem Thermomix®



© Spinatsuppe mit Möhrenhasen - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



4 Personen

### Schnelle Gemüsesuppe mit Möhrenhase.

Da fühlt sich der Osterhase so richtig wohl. Unsere kräftig grüne Spinatsuppe passt perfekt zum Osterbrunch.

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>450 g</b>	TK-Suppengemüse
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	TK-Spinat
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Kochsahne (15% Fett)
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	Hühnerbrühepaste
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	dicke Möhre zum Dekorieren
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Schmand

#### Zubereitung

1. Gefrorenes Suppengemüse, gefrorenen Spinat, Wasser, Kochsahne, Hühnerbrühepaste, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 15 Min./100 °C/Stufe 2 kochen. Nach der Kochzeit 15 Sek./Stufe 10 pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Möhre waschen und längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen Keksausstecher in Hasenform ausstechen. Suppe auf Schalen verteilen und jeweils mit einem Löffel Schmand und ausgestochenen Möhrenhasen dekorieren.

#### Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 185 kcal – 8 g E – 13 g F – 10 g KH