

Paprika-Creme-Suppe mit Blatt-Spinat-Grieß-Nockerl

Für 2 Personen

100 g Weizengrieß	50 g Spinat, passiert	3 rote Paprika
2 Zwiebeln	Schnittlauchblüten	30 g Butter
1 Ei	1 l Gemüsefond	20 ml Sherry
125 ml trockener Weißwein	125 ml Schlagsahne	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Muskatnuss abreiben. Den Weizengrieß, das Ei, die Butter und den Spinat miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den Teig zugedeckt für etwa zehn Minuten ruhen lassen. Die Zwiebeln abziehen. Die Paprika vom Strunk befreien, halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und zusammen mit den Zwiebeln in Würfel schneiden. Die Würfel anschließend in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze mit dem Gemüsefond aufgießen, mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Sherry und der Schlagsahne verfeinern. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Mit einem Löffel aus dem Teig kleine Nockerln formen und ins Salzwasser legen. Die Hitze reduzieren und die Nockerln für etwa zehn Minuten im Wasser ziehen lassen. Die Suppe mit den Nockerln auf Tellern anrichten, mit den Schnittlauchblüten garnieren und servieren.

Claudia Bramböck am 26. Oktober 2010