

Spinat-Suppe mit gerösteten Nüssen, Blätterteig-Stange

Für zwei Personen

Für die Suppe:

75 g mehligk. Kartoffeln	200 g Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehen	350 ml Gemüsefond	25 g Crème-fraîche
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Blätterteig-Stange:

1 Rolle Blätterteig	1 EL weißer Sesam	1 EL schwarzer Sesam
1 Ei (Eigelb)	50 ml Milch	

Für die Nüsse:

2 EL Haselnusskerne

Für die Suppe:

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kartoffeln schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch pressen und Kartoffeln in 2 cm große Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln darin unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten andünsten. Spinat in einem feinen Sieb gut ausdrücken und mit dem Fond in den Topf geben. Aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche in die Suppe einrühren.

Für die Blätterteig-Stange:

Blätterteig ausrollen und mit einem Messer Bahnen schneiden. Ei trennen. Ei trennen und das Eigelb mit der Milch vermengen. Die Blätterteig- Bahnen zu einer Rolle formen und mit der Ei-Milch Mischung bestreichen. Mit Sesam bestreuen und im Ofen ca. 10 Minuten knusprig backen.

Für die Nüsse:

Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Über der Suppe verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Ebner am 24. Juli 2018