

Gemüsesuppe mit Spinatknödeln

Zutaten für 2 Personen

Gemüsesuppe

Sellerie	¼	Knolle
Lauch	1	Stange
Karotte	1	St.
Wurzpetersilie	1	St.
Öl	2	EL
Gemüsebrühe	1	L

Spinatknödel

Laugenbrötchen vom Vortag	150	g
Tiefkühl-Spinat (aufgetaut)	3	Würfel
Petersilie	½	Bund
Paprikapulver	½	TL
Sbrinz gerieben	1	EL
Salz	1	Prise
Pfeffer		wenig
Ei	1	St.
Milch		



Zubereitung

Gemüsesuppe

1. Den Sellerie, die Karotte und die Wurzelpetersilie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch ebenfalls waschen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Gemüse kurz darin andünsten. Anschliessend mit der Gemüsebrühe ablöschen.
3. Die Suppe ca. 30min köcheln lassen.

Spinatknödel

4. Inzwischen die Brötchen in feine Würfel schneiden. Den aufgetauten Spinat grob hacken. Die Petersilie waschen, fein hacken und ein wenig davon zur Garnitur zur Seite stellen. Alles zusammen in eine Schüssel geben.

5. Die Masse mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Sbrinz hinzugeben. Das Ei verquirlen und daruntermischen. Die Menge gut kneten, bis die Brötchen aufgeweicht sind.
6. Beim Kneten eventuell noch etwas Milch hinzugeben, sodass die Masse gut formbar ist, ohne auseinander zu fallen. (Die benötigte Menge ist abhängig davon, wie trocken die Brötchen waren und wie viel Flüssigkeit mit dem Spinat hinzugekommen ist.)
7. Die Masse zu kleinen Knödeln formen.
8. In einer zweiten Pfanne Salzwasser zum Sieden bringen. Die Spinatknödel vorsichtig hineingeben und je nach Grösse der Knödel 10-15 Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf dabei nicht zu stark kochen, da die Knödel ansonsten auseinanderfallen können.

Anrichten

9. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Knödel in Suppenschalen legen und mit der Gemüsesuppe übergiessen. Mit Petersilie garnieren und heiss servieren.