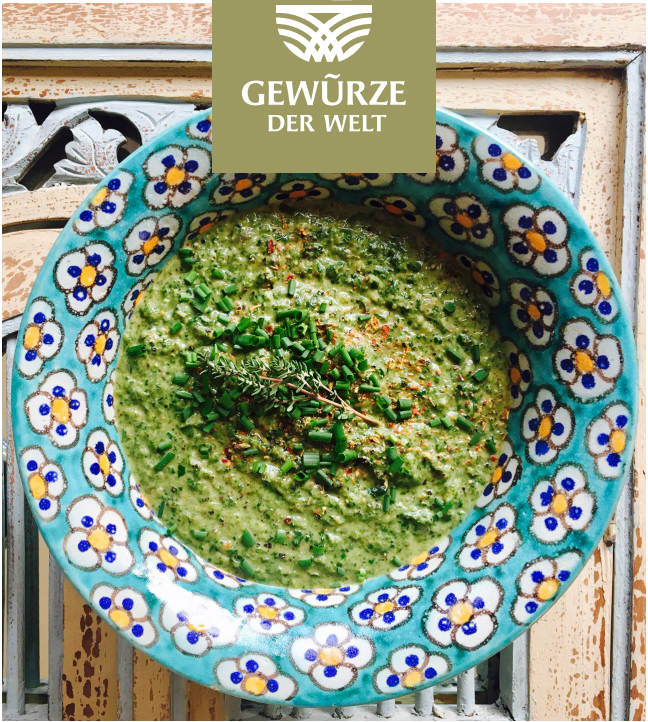






GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 58  
Kreolische  
Spinatsuppe

## Zutaten

-  **3 EL bestes Olivenöl**
- 2 weiße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
-  **1 TL Chili Chipotle,**  
geschnitten
- 1 Aubergine, gewürfelt
- 300 g** frischen Spinat, grob  
gehackt
-  **½ TL Thymian**
-  **½ TL Oregano**
-  **1 EL Cajun Gewürzmischung**
- 1 EL Weißweinessig
- 200 ml** Kokosmilch
-  **½ TL Kreuzkümmel,**  
gemahlen
-  **Meersalz**
-  **evtl. etwas Gemüsebrühe**
- 2 EL** frische Schnittlauch-  
röllchen

## Rezept

Zwiebeln und Knoblauch mit dem Chili und der Aubergine in Olivenöl kräftig anrösten. Den Spinat mit allen weiteren Zutaten (außer dem Schnittlauch) hinzufügen und mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze 15 Minuten garen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, evtl. etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Abschmecken und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. Mit Fladenbrot servieren.

**Guten Appetit!**