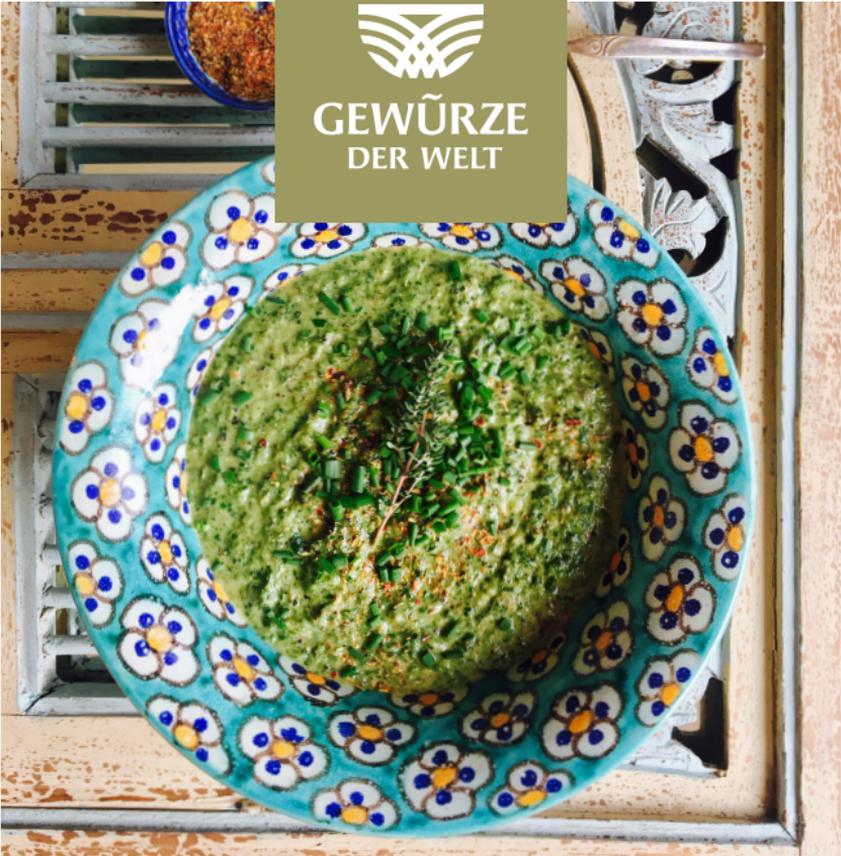




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 58
Kreolische
Spinatsuppe



15 Minuten



15 Minuten



30 Minuten

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!