1A+1B

Vegetarisch

Halloween-Spinat-Paprikasuppe

Zubereitungszeit
30 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 225 °C vorheizen. Die Paprikastücke auf das Backblech legen, mit 2 EL Öl einreiben und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Die Paprika ca. 10-15 Minuten rösten bis sie leichte Brandstellen bekommt. Die Paprika in eine Schüssel geben und abdecken.
2. Die Butter in einem Schmortopf schmelzen und die Zwiebel glasig dünsten. Den Knoblauch noch kurz mitdünsten. Den Spinat zusammen mit der Brühe zur Zwiebel und zum Knoblauch geben und aufkochen. Die Suppe 5 Minuten sanft köcheln lassen. Dann die Paprikastücke hinzufügen und einige Minuten gut aufwärmen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. 2 EL Boursin cuisine hinzufügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Suppe auf 4 Teller verteilen. 2 EL Boursin cuisine mit etwas Wasser vermischen und damit mithilfe eines Spritzbeutels (einfach herzustellen, indem eine kleine Ecke eines Gefrierbeutels abgeschnitten wird) ein Spinnennetz auf die Suppe zeichnen. Die halbierten Oliven ins Eigelb stecken und aus den Tomatenhautstreifen Äderchen formen um gruselige Augen zu kreieren. Zur Suppe servieren.

Zutaten

- [ ] 8 gekochte Eier, halbiert
- [ ] 2 grüne Paprika, in groben Stücken
- [ ] 500 g frischer Spinat (Tiefkühl geht auch)
- [ ] 1 Zwiebel, gewürfelt
- [ ] 1 Knoblauchzehe, gepresst
- [ ] 1 Liter Hühnerbrühe
- [ ] 4 EL Boursin cuisine light
- [ ] 4 schwarze Oliven, halbiert
- [ ] 1 Tomate, Schale in hauchdünne Streifen
- [ ] 1 EL Butter
- [ ] 2 EL Olivenöl
- [ ] Salz
- [ ] Pfeffer

Nährwerte pro Person

Energie	**336 kcal**
Kohlenhydrate	**5 g**
Fett	**19 g**
Eiweiß	**17 g**