**Spinat-Frischkäsesuppe**

Zutaten:

1 Packung passierter Spinat – aufgetaut

1 Zwiebel

1 EL neutrales Pflanzenöl

3 Kartoffeln

3 EL Frischkäse (mit oder ohne Kräuter) oder mehr

1 EL Gemüsebrühe oder 1 Gemüsebrühwürfel

Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zwiebeln klein schneiden, in Pflanzenöl glasig anbraten, Kartoffel schälen und klein würfeln

Kartoffeln anbraten, Spinat hinzufügen, Gemüsebrühe/Brühwürfel hinzufügen und mit Leitungswasser aufgießen.

Je nach Größe der Kartoffelstücke 10-20 Minuten köcheln lassen, Frischkäse hinzufügen

Suppe pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken