



Suppe mit Parmesan, Süßkartoffel und Spinat

mit knusprigen Parmesan-Kräuter-
Plätzchen

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst die Plätzchen vorbereiten. Mehl, Butter, Frischkäse und Parmesan in eine Schüssel geben. Petersilie und Basilikum sehr fein hacken. Zu dem Mehl mit Salz und Pfeffer geben und alles gut verkneten. Masse ausrollen und unterschiedlich große Sterne ausstechen. Bei 180 °C Umluft 8-10 Minuten goldbraun backen.

Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Süßkartoffel in kleine Würfel (ca. 0,5 cm) schneiden. Olivenöl in einen Topf geben, Süßkartoffel anbraten, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben. Sobald die Süßkartoffel ein paar Süßkartoffelwürfel in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Zum Rest die Gewürze und das Mehl geben und mit der Brühe ablöschen. Die Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Parmesan in die Suppe geben. Masse cremig pürieren. Spinat, Basilikum und Petersilie fein hacken und in die Suppe geben. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Süßkartoffelwürfel wieder hinzugeben.

Die Suppe mit den Plätzchen servieren. Wer möchte, kann die kleine Sterne mit etwas Frischkäse übereinander zu kleinen Tannenbäumen stapeln.

Einkaufsliste

ca. 2 Bleche Plätzchen

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 EL Frischkäse
- 50 g Parmesan
- 2 EL Petersilie
- 2 EL Basilikum
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Für die Suppe

- Für 4-5 Personen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Süßkartoffel
- 50 ml Olivenöl
- 30 g Mehl
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 Msp. Muskat
- 700 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 60 g Parmesan
- 100 g Spinat
- 2 EL Basilikum
- 1 EL Petersilie

