



Spinat-Limetten-Suppe

Vorbereiten**5**

Minuten

Zubereiten**10**

Minuten

Niveau**Einfach**

Zutaten

- 250g frischer Blattspinat
- 1 Knolle Ingwer
- 1 Frühlingszwiebel
- 100ml Kokoswasser
- 1 Limette
- Salz, Pfeffer, Knoblauch,
Gemüsebrühenpulver



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf <https://artgerecht.com> und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

200ml Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Währenddessen den Ingwer schälen und klein schneiden.

Ebenso die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Alle Zutaten

bis auf das Kokoswasser und die Limette in das kochende

Wasser geben. Rühren bis der Spinat zerfallen ist und dann

alles pürieren. Die Limette auspressen, den Limettensaft und

das Kokoswasser dazu geben, würzen und alles für 10

Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Wer

mag, kann Garnelen anbraten und direkt vor dem Verzehr

auf die Suppe geben.