

Meierschälen-Rugeli im Rohschinken-Körbchen in sämiger Spinat-Suppe

Rezept für 4 Personen

Spinat-Suppe

1 Zwiebel und 1 Knoblauch fein hacken und anschwitzen
200 g Spinatblätter beifügen, mitdämpfen
1 dl Weisswein beifügen, umrühren
1 l Wasser beifügen, aufkochen
Würzen mit Bouillon und etwas Pfeffer
Pürieren, nach Belieben abbinden, abschmecken

Meierschälen-Rugeli im Rohschinken-Körbchen

2 Rohschinkenscheiben kreuzweise in Backförmchen legen
1 Meierschälen-Rugeli in die Mitte stellen
Bei 180° C 10 Minuten backen

Rugeli stehend in Suppenteller platzieren, mit Suppe umgiessen
Nach Belieben mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und
mit getoasteten Brotstangen servieren.