Spinatsuppe mit Grünkern

Zutaten: für ca. 8 - 10 Kinder

- 50g Grünkern
- 1 Zwiebel
- 1 El Sonnenblumenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 125 ml. Milch
- 300g tiefgekühlten Spinat
- 200 ml. Dickmilch
- Salz
- geriebene Muskatnuss

1. Den Grünkern in 300 ml Wasser über Nacht einweichen lassen.
2. Den Grünkern abgießen und das Abtropfwasser auffangen.
3. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Das Öl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Grünkern dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten.
5. Das Einweichwasser, die Brühe und die Milch dazugeben und ca. 15- 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.
6. Den Spinat dazugeben und in der Suppe auftauen lassen.
7. Die Dickmilch dazugeben und die Suppe aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken....

... FERTIG!!!