

Spargelcremesuppe



Zutaten:

300 g Spargel
weiß und grün)
20 g Butter
500 ml Gemüsesuppe
Spargelkochwasser)
200 ml Schlagobers
50 ml Weißwein optional
Prise Salz
Prise Pfeffer
Prise Muskatnuss
Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Diese Teile in Gemüsefond 15 min mit einer Prise Zucker auskochen.

Die Spargelstangen in kleine Stücke schneiden. Spargelstücke in der Butter leicht andünsten. Mit Suppe und Schlagobers aufgießen.

15 Minuten köcheln lassen, bis die Spargelstücke ganz weich sind.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spargelköpfe und zarte Grünspargelstücke in etwas Gemüsefond 5 Minuten köcheln lassen. Abtropfen und in die Suppe einlegen.

Mit Schnittlauch und Petersilie beim Anrichten bestreuen.

