

Rezept Nr. 7: Spargelcremesuppe



Zutaten:

200 g Spargel
1 EL Salz 1 EL Zucker
½ Zitrone
50 – 60 g Mehl
200 g Sahne

So geht's:

- 1) Den Spargel waschen, schälen und die trockenen Enden abschneiden.
- 2) In einem passenden Topf zwei Liter Wasser mit Salz, Zucker und Zitrone aufkochen.
- 3) Die Schalen und Abschnitte zugeben und etwa 5 Minuten kochen, die Schalen abseihen.
- 4) Den Spargel in den Fond legen und je nach Frische 10 – 20 Min. köcheln lassen.
- 5) Den Spargel ausheben und beiseitestellen.
- 6) Den Fond aufkochen.
- 7) Das Mehl mit etwas Fond anrühren, die Sahne zugeben und glattrühren.
- 8) Anschließend mit dem Schneebesen in den Fond einrühren.
- 9) Den Spargel in 2 cm große Stücke schneiden, auf die Teller verteilen und die fertige Suppe darüber gießen.

Brigitte's Tipp:

Ein Tupfer Sahne und ein Halm Schnittlauch oder Petersilie zur Dekoration