

Spargelcremesuppe mit Croûtons



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Weißer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | ¼ Liter |
| Weizenmehl (glatt) | 20 g |
| Zwiebeln | 30 g |
| Butter | 20 g |
| weißer Spargel | 250 g |
| Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss | Etwas / nach Bedarf |
| Weizentostbrotsciben | 4 Stk. |

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in ca. 1 l Salzwasser weich kochen, Sud abseihen und beiseite stellen.
Die Butter in einem geeigneten Topf schmelzen lassen und darin die klein geschnittenen Zwiebeln glasig anlaufen lassen.

Mehl zugeben, anschwitzen lassen, mit Schlagobers und Spargelsud aufgießen.

Glattrühren und aufkochen lassen.

Spargel in Stücke schneiden, zu der Suppe geben und nochmals ca. 25 Minuten kochen lassen.

Die Suppe passieren oder mixen.

Mit Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Toastbrotsciben etwas dunkler tosten und kleinwürfelig schneiden.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht

