

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

