

# Feine Spargelcremesuppe



Rezept für 6 Portionen  
Dauer: ca. 50 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	150 g
weißer Spargel	750 g
Zwiebeln	2 Stk.
Butter	25 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	1.5 Liter
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

Alle Spargelspitzen abschneiden;  
in wenig Wasser 4 Minuten köcheln lassen und anschließend beiseite stellen;  
Zwiebel in Butter glasig dünsten;  
Spargelstücke dazugeben und bei mäßiger Hitze ca. 10 Minuten dünsten;  
Wasser zugießen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen;  
Suppe mit einem Pürierstab pürieren;  
(Wer möchte kann die Suppe nach dem Pürieren auch kurz durch ein Sieb gießen um grobe Stücke abzuseihen. Suppe anschließend zurück in den Topf geben.)  
Schlagobers zugießen und kurz erhitzen; Spargelspitzen in die Suppe geben und darin erwärmen  
anschließend servieren!**TIPP:**  
Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!  
**TIPP:**  
Weitere leckere Spargelrezepte und Bärlauchrezepte findest du in unserem Frühlingszeit-Special!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-606-Feine-Spargelcremesuppe.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)