

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