

Suppen Rezepte

Spargelcremesuppe Mit Creme Fraiche

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Suppe, Spargel, Suppe

1	kg	Grüenspargel		Zucker
2		geh. TL Speisestärke		Zitronensaft
250 ml		Gemüsebrühe	50 g	Crème fraîche
		Salz	1	Bund frischer Dill, fein gehackt
		Pfeffer		

1. Spargel waschen, eventuell am unteren Ende schälen und in 3 Zentimeter lange Stücke schneiden.
2. Spargelstücke (ohne Köpfe) in knapp 1/2 Liter Wasser mit 1/2 Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker weich kochen (12 bis 15 Minuten).
3. Spargel und Wasser im Kochtopf mit dem Mixstab pürieren.
4. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, dazugeben und kurz aufwallen lassen.
5. Inzwischen die Spargelspitzen in der Gemüsebrühe circa 5 Minuten garen und zur Suppe geben.
6. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
7. Mit einer Portion Creme fraiche und Dillspitzen garniert servieren.