

SPARGELCREMESUPPE

ZUTATEN:

700 g Spargel
1 L Wasser
Salz
einen Spritzer Zitrone

40 g Butter
40 g Mehl

200 ml Sahne

gekörnter Brühe
Muskat
Zitronensaft

½ Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

waschen, schälen, den Stiel ca. 2 cm abschneiden. Die Schalen und den abgeschnittenen Stiel in einen Topf geben, auffüllen, und dazugeben und das Ganze **15 Minuten** kochen. Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen und auffangen. Den geschälten Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden und mit der Flüssigkeit in einem Topf **15 Minuten** kochen lassen. Die Flüssigkeit wieder über einem Sieb abgießen und auffangen. in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. zufügen und gut mit der Butter verrühren. Das Spargelwasser nach und nach unter Rühren zugeben und immer wieder glattrühren. zugeben und alles aufkochen lassen. Unter Rühren **5 Minuten** köcheln lassen. Die Spargelabschnitte ohne Spargelspitzen zur Suppe geben und fein pürieren. Mit etwas abschmecken. Nun die Spargelspitzen in die Suppe geben, **2 Minuten** ziehen lassen. waschen, in feine Röllchen schneiden und über die Suppe geben und servieren.

