

Spargelsuppe

Zubereitungszeit: 15 min

Kochdauer: 30 min

Preis pro Person: 0,90 €

Zutaten f. 4 Personen:

500g frischer Spargel (außerhalb der Saison halt gefroren), 1 Frühlingszwiebel
etwas Butter, Mehl, Zitronensaft, Mandelblättchen,
gekochter Schinken, 1 Ei, 2 EL saure Sahne
Salz, Pfeffer,

Zubereitung:

Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker 20 min kochen. Spargel entnehmen und kleinschneiden, Brühe in einen Messbecher geben. Butter auflösen, Mehl dazugeben, rühren, rühren, rühren, langsam die Brühe dazugeben, dann $\frac{3}{4}$ des Spargels, 1 kleingeschnittene Frühlingszwiebel, alles pürieren. Sahne mit Ei verquirlen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft abschmecken,

restliche Spargelstücke untermischen. Mandelblättchen ohne Fett in Pfanne goldbraun rösten. Gekochten Schinken in etwas Butter anbraten. Schinken in die Suppe, Mandeln beim servieren darüber streuen.



Rezeptnummer: 2010

Querverweise:

Seite: