

# Grüne Spargelsuppe

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Fisch für den Frühling

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g grüner Spargel  
750 ml Gemüsebrühe  
3 hart gekochte Eier (Größe M)  
½ Bund glatte Petersilie  
100 g geräucherte Forellenfilets  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Zubereiten:

Spargel im unteren Drittel der Stangen dünn schälen. Spargel in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Spargel darin in etwa 10 Min. gar kochen.

2 Eier pellen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken tupfen, grob hacken. Forellenfilet in nicht zu kleine Würfel schneiden. Für die Suppeneinlage Eier, Petersilie und Forellenfilet vermengen.

3 Crème fraîche mit Gustin verrühren, mit einem Kochlöffel in die Suppe einrühren und kurz aufkochen. Suppe mit Salz, Pfeffer abschmecken und auf Suppenteller anrichten. Die Suppeneinlage darauf verteilen und servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu frisches Baguette.
- Bereiten Sie die Suppe statt mit Crème fraîche Classic mit Dr. Oetker Crème légère zu.