

Pikante Spargelsuppe

Eine köstliche Spargelsuppe mit Fleischeinlage

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 500 g weißer Spargel
- 1 EL Speiseöl
- 300 g Hackfleisch (halb und halb)
- 1 l Gemüsebrühe
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- Salz
- Curry
- 2 EL gehackte Kräuter

1 Zubereiten:

Spargel schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Hackfleisch darin unter Rühren bei starker Hitze anbraten. Spargelstücke dazugeben und kurz mit anbraten. Die Brühe zugießen, etwa 15 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze kochen.

- 2 Crème fraîche unterrühren, kurz aufkochen und die Suppe mit Salz und Curry abschmecken. Die Kräuter vor dem Servieren unterrühren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Suppe mit Toastbrot oder frischem Baguette.