

Spargel-Kerbel-Suppe mit Tomaten

Eine vegetarische Spargelcremesuppe als leichte Vorspeise

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g weißer Spargel
750 ml Gemüsebrühe
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
4 EL Sherry
Salz
Zucker
1 Topf Kerbel
8 Cocktailtomaten

1 Zubereiten:

Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüsebrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Spargel darin 15 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze gar kochen, dann aus der Brühe nehmen.

2 Crème fraîche in die Brühe rühren. Die Suppe mit Sherry, Salz und Zucker abschmecken.

3 Kerbelblätter von den Stielen zupfen, kurz waschen, trocken tupfen und in die Suppe geben. Cocktailtomaten waschen, vierteln und entkernen.

4 Die Suppe kurz vor dem Servieren nochmals erhitzen, mit einem Pürierstab aufschäumen. Spargelstücke in die Suppe geben und mit den Tomatenschiffchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Suppe können Sie prima Spargelabschnitte verwenden, die günstiger sind als die ganzen Spargelstangen.
- Servieren Sie zu der Suppe Toastbrot oder Baguette.