

Spargelcremesuppe

Eine feine Cremesuppe mit Spargel als Vorspeise

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g weißer Spargel
40 g Butter oder Margarine
30 g Weizenmehl
650 ml Geflügelbrühe
250 ml Milch
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
Zucker
Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Spargel schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

2 Zubereiten:

Butter oder Margarine in einem breiten Topf erhitzen. Spargelstücke zufügen und kurz andünsten. Mit Mehl bestreuen, dann mit 250 ml Geflügelbrühe und Milch ablöschen. Nach und nach übrige Brühe unter Rühren zufügen. Die Suppe etwa 20 Min. ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen, dabei ab und zu umrühren.

3 Crème fraîche unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben mit Petersilie bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben zusätzlich 50 g gekochten Schinken in Streifen schneiden und mit in der Suppe erhitzen.
- Die Suppe statt mit 250 ml Geflügelbrühe mit 250 ml Weißwein ablöschen.