

# Spargelsuppe mit Basilikumschaum

raffinierte Vorspeise mit Tomatenwürfeln

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 g weißer Spargel  
100 g Kartoffeln  
150 g Cocktailtomaten  
2 EL Butter oder Margarine  
500 ml Wasser  
1 EL gekörnte Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe  
1 geh. TL Zucker  
2 Be. Dr. Oetker Crème double  
2 EL Zitronensaft  
Salz

### Basilikumschaum:

250 ml Milch  
6 Basilikumstängel

### Außerdem:

gehackte Basilikumblätter

## 1 Vorbereiten:

Spargel schälen, 4 etwa 10 cm lange Stücke mit Kopf beiseitelegen, übrigen Spargel in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Cocktailtomaten waschen, halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen und Tomatenfleisch in sehr kleine Würfel schneiden.

## 2 Spargelsuppe:

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Spargelstücke und Kartoffelwürfel darin andünsten. Wasser, Hühnerbrühe, Zucker zugeben und mit Deckel etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen. Crème double zugeben und alles pürieren, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

## 3 Basilikumschaum:

Milch aufkochen, Basilikumstängel zugeben, 5 Min. ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb gießen. Noch einmal erwärmen (aber nicht kochen) und kräftig mit einem Schneebesen sehr schaumig schlagen.



**4** Zubereiten:

Die zurückgelegten Spargelstücke an den oberen Enden mit gehacktem Basilikum bestreuen. Tomatenwürfel auf hitzebeständige Gläser verteilen. Suppe einfüllen, Basilikumschaum mit einem Löffel darauf verteilen und jeweils eine Spargelstange ins Glas stellen.

