

Spargelsuppe

Diese Spargelsuppe ist der Klassiker in der Spargelsaison. Herrlich cremig und super schnell zubereitet. Ein Gaumenschmaus für die ganze Familie.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g weißer Spargel
250 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Speiseöl
500 ml Gemüsebrühe
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
Zitronensaft
4 EL Schnittlauchröllchen

Wie koche ich eine einfache Spargelsuppe?:

① Spargelsuppe vorbereiten:

Spargel schälen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

② Spargelsuppe kochen:

Öl in einem Topf erhitzen. Spargel und Kartoffeln darin etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Etwa 4 EL Spargelstücke herausnehmen und für die Einlage beiseitestellen. Brühe zugießen, aufkochen und 10-15 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze kochen. Dann die Spargelsuppe pürieren und passieren.

③ Spargelsuppe abschmecken:

Crème fraîche und Spargelstücke unterrühren. Die Spargelsuppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken und mit den Schnittlauchröllchen anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Frisches [Ciabatta](#) zur Spargelsuppe servieren.
- Die Spargelsuppe mit Crème-fraîche-Kleckschen und in Streifen geschnittenen Schinken servieren.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps rund um die Zubereitung von Spargel.

