

Spargelsuppe

Eine leckere Spargelsuppe, einfach zuzubereiten

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 750 g weißer Spargel
- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 EL Speiseöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Be. Dr. Oetker Crème double
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zucker
- Zitronensaft
- 4 EL Schnittlauchröllchen

1 Zubereiten:

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

- 2 Crème double und Spargelstücke unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Reichen Sie frisches Baguette zur Suppe.
- Servieren Sie die Suppe mit Crème-double-Kleckschen und in Streifen geschnittenen Schinken.