

# Grüne Spargel-Zitronensuppe aus dem Dampfgarer

Einfach und raffiniert in einem Rezept: feine grüne Spargel-Zitronensuppe aus dem Dampfgarer mit Schnittlauchblüten als Dekoration.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|            |                                     |
|------------|-------------------------------------|
| 360 g      | <a href="#">Spargel</a> (grünen)    |
| 210 g      | Kartoffeln (mehlig)                 |
| 1.5 EL     | Suppenwürze                         |
| 0.5 Stk.   | Zitronen (den Saft und die Schale)  |
| 650 ml     | Wasser                              |
| 125 ml     | <a href="#">Schlagobers</a>         |
| 1 Spritzer | Worcestershiresauce                 |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>                |
| 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a>             |
| 1 Handvoll | Schnittlauchblüten (zum Dekorieren) |

## Zubereitung

1. Durch die schonende Art der Zubereitung entfalten sich die Geschmacksaromen der **grünen Spargel-Zitronensuppe aus dem Dampfgarer**. Grünen Spargel zuerst waschen, in mundgerechte Stücke zerschneiden und die Spitzen aufbewahren.
2. Erdäpfel waschen, schälen und zerkleinern. Einen ungelochten Dampfgarbehälter zurechtstellen und die Spargelstücke wie auch Erdäpfel, Suppenwürze sowie Wasser hinzugeben. Den Abrieb und Saft der Zitrone hinzufügen. 100 Grad Celsius einstellen und 12 Minuten darin dämpfen. 3 Minuten vor der Fertigstellung Spargelspitzen hinzugeben und mitdämpfen.
3. Die Suppe in einem Topf und einem Stabmixer pürieren. Worcestershire Sauce wie auch Schlagobers unterrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit den Schnittlauchblüten

dekoriere.

## **Tipp**

Die grüne Spargel-Zitronensuppe sollte in der Spargelzeit unbedingt ausprobiert werden.