Vegetarische Spargelcremesuppe

Für dieses köstliche Rezept braucht man kein Fleisch! Feine vegetarische Spargelcremesuppe mit Erdäpfeln, Zwiebeln und Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

320 g	Spargel
80 g	Zwiebel
2 EL	Butter
2 TL	Mehl
100 g	Erdäpfel
1 l	Spargelsud
200 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weißen)
1 Prise	Zucker
1 Prise	Muskatnuss
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **vegetarische Spargelcremesuppe** zunächst die Erdäpfel schälen. Den Spargel ebenfalls schälen und die holzigen Enden entfernen. Zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen. Spargel und Erdäpfel hineingeben. Zum Spargel etwas Zucker geben.

2. Je nach Sorte und Größe Erdäpfel und Spargel 10 bis 25 Minuten weich garen lassen. Anschließend herausnehmen und in Stücke schneiden. Einige Spargelspitzen als Einlage zur Seite legen. Den Spargelsud nicht wegschütten.

3. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Butter in einem großen Topf zerlassen, die

Zwiebeln darin anrösten. Mehl darüber stäuben und ein wenig Spargelsud eingießen. Zum Kochen bringen, mit dem Schneebesen glattrühren.

4. Anschließend den übrigen Sud, Spargel- und Erdäpfelstücke in den Topf geben und etwa eine Viertelstunde lang köcheln lassen. Schlagobers einrühren, die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen, durch ein Sieb passieren. Erneut aufkochen. Mit weißem Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Tipp

Die vegetarische Spargelcremesuppe mit den Spargelspitzen als Einlage servieren. Geröstete Croutons schmecken ebenfalls sehr gut dazu.