

# Bärlauch-Spargel-Suppe

Die Bärlauch-Spargel-Suppe ist eine schmackhafte Gemüsesuppe für Feinschmecker. Ein tolles Rezept für eine gelungene Vorspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

500 g	Grüner Spargel
150 g	<a href="#">Bärlauch</a>
750 ml	Gemüsebrühe
125 ml	Sauerrahm
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Spargel-Suppe** den Bärlauch waschen, abtropfen und fein zerschneiden. Die holzigen Enden vom grünen Spargel entfernen und den Spargel in kleine Stücke schneiden. Die Spargelspitzen separat in Salzwasser weich kochen. Danach abseihen und beiseite stellen.
2. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und den restlichen Spargel weich garen. Den zerkleinerten [Bärlauch](#), Sauerrahm und Schlagobers zur Suppe geben und mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit frisch gepressten Zitronensaft abschmecken. Die Bärlauch-Spargel-Suppe in Teller anrichten und mit den grünen Spargelspitzen garnieren.

## Tipp

Zur Bärlauch-Spargel-Suppe schmeckt eine Scheibe Weißbrot, Baguette oder Vollkornbrot.