

Einfache Spargelsuppe

Die einfache Spargelsuppe ist im Nu auf dem Tisch gezaubert. Die feine Vorspeise ist ein schnelles Suppen-Rezept mit wenigen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Grüner Spargel
2 Stk.	Schalotten
1 EL	Butter
500 ml	Gemüsebrühe
80 ml	Schlagobers (Sahne)
1 Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **einfache Spargelsuppe** die holzigen Enden vom grünen Spargel entfernen und grob zerschneiden. Die Schalotten schälen und klein zerhacken.
2. Jetzt die Butter in einem Kochtopf erhitzen und Schalotten und Spargel zirka 5 Minuten anrösten. Mit Gemüsesuppe ablöschen, aufkochen lassen und zirka 10 Minuten köcheln lassen. Die Spargelsuppe mit einem Mixstab pürieren und das Schlagobers einrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Tipp

Die einfache Spargelsuppe noch zusätzlich mit gebratenen Spargelspitzen oder Croûtons garnieren.