Geeiste Spargelsuppe

Genau das richtige Rezept für einen heißen Tag: Die geeiste Spargelsuppe sorgt für eine leckere Erfrischung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

220 g	Spargel (weißen)
260 ml	Spargelsud (kalt)
260 ml	Sauermilch (kalt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kerbel

Zubereitung

1. Für die geeiste Spargelsuppe zunächst den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden wegschneiden. In etwa 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spargelspitzen darin rund 15 Minuten lang garen.

2. Spargel mit dem Schaumlöffel entnehmen, die Spitzen für die Dekoration zur Seite legen. Sud im Kühlschrank vollständig durchkühlen lassen. Auch die anderen Zutaten müssen vor der weiteren Verarbeitung richtig kalt sein.

3. Die Spargelstücke ohne Spitzen in den Turmmixer geben. Sud und Sauermilch bzw. Joghurt zufügen und fein pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren.

4. Zuletzt mit Pfeffer, Salz und frisch gehacktem Kerbel abschmecken und die Spargelköpfe in die Suppe geben. In vorgekühlten Suppentassen servieren.

Tipp

Die geeiste Spargelsuppe lässt sich schön bunt anrichten mit Kräuterzweigen, Kirschtomaten oder Frühlingszwiebeln.