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	Spargel (grünen)
210 g	Kartoffeln (mehlig)
1.5 EL	Suppenwürze
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft und die Schale)
650 ml	Wasser
125 ml	Schlagobers
1 Spritzer	Worcestershiresauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
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

dekorieren.

Tipp

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