

Grüne Spargelsuppe

Die Grüne Spargelsuppe wird deinen Gaumen verwöhnen. Mit dem Rezept für die köstliche Cremesuppe wird die Spargelsaison eröffnet.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Grüner Spargel
200 g	Kartoffeln (mehlige)
1 Stk.	Schalotte
2 Stk.	Knoblauch
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
200 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)

Zubereitung

1. Für die **Grüne Spargelsuppe** den Spargel waschen, dünn schälen, die holzigen Enden abschneiden und in kleine Stücke zerschneiden.
2. Den Knoblauch und die Schalotte schälen und fein zerhacken. Die Kartoffeln waschen, abschälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Das Olivenöl und die Butter in einem Kochtopf erhitzen, Schalotte und Knoblauch glasig dünsten. Die Spargel Stücke und die Kartoffel Würfel hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe hinzugießen, 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse weich gegart ist.

4. Als Nächstes die Suppe mit einem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das Schlagobers hinzugeben und mit einem Mixer aufschäumen. Mit Pfeffer, Salz und frisch geriebenen Muskat würzen. In Teller anrichten und genießen.

Tipp

Die grüne Spargelsuppe mit Spargel Stücke oder fein geschnittenen Schnittlauch garnieren.