Omas Spargelsuppe

Omas Spargelsuppe ohne Schlagobers gelingt mit wenigen Zutaten. Das einfache Rezept wird dir gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 18 min



Zutaten

800 g	Weißer Spargel
400 ml	Wasser
0.5 TL	Zucker
	Salz
3 EL	Butter
2 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Omas Spargelsuppe** die Spargel-Stangen schälen, die holzigen Enden entfernen und gründlich abspülen. In kleine Stücke schneiden.

2. Wasser mit Salz und Zucker in einem Kochtopf erhitzen und den Spargel etwa 15-20 Minuten bissfest garen.

3. In einem Suppentopf die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Jetzt Milch, Spargel und Spargelwasser zugeben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

4. Einige Spargel-Stücke für die Garnitur mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen. Die Spargelsuppe mit einem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den beiseite gestellten Spargel auf Suppenteller anrichten und genießen.

Tipp

Omas Spargelsuppe nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern garnieren.