Spargel-Bärlauch-Suppe

Das perfekte Rezept für den Frühling: cremige Spargel-Bärlauch-Suppe - unverschämt lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

500 g	Spargel (weißen)
2 Handvoll	Bärlauch
200 ml	Schlagobers
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
3 EL	Butter (eiskalt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 l	Gemüsesuppe (oder Spargelkochwasser)

Zubereitung

1. Für die **Spargel-Bärlauch-Suppe** zuerst einen Kochtopf mit Salzwasser und etwas Zucker aufsetzen. Den Spargel von der Spitze zum Ende hin schälen, holzige Teile abschneiden.

2. Die Schalen in das kochende Wasser geben und darin 10 Minuten garen. Anschließend die Schalen abseihen. Die Blätter des Bärlauchs kalt abwaschen und nicht zu fein hacken. Den Spargel in Stücke schneiden. Den Spargelsud wieder aufkochen.

3. Nur die Spitzen in den Topf geben und rund 5 Minuten lang bei geringer Hitze bissfest garen. Mit einem Sieblöffel herausheben. Anschließend die anderen Spargelteile sowie den Bärlauch in das Kochwasser geben und etwa 12 Minuten garen lassen.

4. Kurz vor Ende der Kochzeit den Schlagobers einrühren. Topf vom Feuer nehmen und mit einem Stabmixer pürieren. Die kalte Butter in Flöckchen zur Suppe geben und verrühren. Abschmecken mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz. Zum Schluss die Spargelspitzen als Einlage

wieder in die Suppe geben.

Tipp

Die Spargel-Bärlauch-Suppe kann man zusätzlich mit Bärlauchblüten und –blättern garnieren.