Spargel-Käsesuppe

Die Spargel-Käsesuppe, mit ihrer cremigen Konsistenz wird dich begeistern. Das Rezept ist eine delikate Vorspeise zur Spargelzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

600 g	Spargel (frisch, weiß)
600 ml	Wasser
400 ml	Gemüsefond
1 TL	Zucker
50 g	Butter
40 g	Mehl
200 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
100 g	geriebener Emmentaler
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Eigelb

Zubereitung

1. Um eine cremige **Spargel-Käsesuppe** zuzubereiten, beginne damit, den Spargel zu schälen, zu waschen und in etwa 3 cm lange Stücke zu schneiden. Gib Gemüsefond, Wasser und Zucker in einen Topf und bringe die Flüssigkeit bei geschlossenem Deckel zum Kochen. Sobald das Wasser kocht, gib den Spargel hinzu und lasse ihn für etwa 12 Minuten garen.

2. Nimm den Spargel dann mit einem Schaumlöffel aus dem Kochtopf und stelle ihn zur Seite. Lasse die Kochflüssigkeit im Topf.

3. Schmelze die Butter in einem Topf und rühre das Mehl ein. Fülle das Spargelwasser und das Schlagobers unter ständigem Rühren in den Topf. Lasse das angedickte Spargelwasser für weitere 5 Minuten köcheln. Reibe den Käse und rühre ihn in die Suppe ein. Schmecke die Suppe mit Muskatnuss ab und reduziere die Hitze, damit die Suppe nicht mehr kocht, aber

noch heiß bleibt.

4. Verquirle das Eigelb und rühre es in die Suppe ein. Gib zum Schluss die Spargelstücke in die Suppe. Verteile die Suppe auf Teller und garniere jeden Teller nach Belieben mit frischer Petersilie.

Tipp

Zur Spargel-Käsesuppe eine Scheibe frisches Weißbrot oder Baguette reichen.