

# Spargelschaumsuppe

Feincremig und leicht: Dieses köstliche Rezept für weiße Spargelschaumsuppe punktet mit feinen Aromen und krossen Beilagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

400 g	Weißer Spargel
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	Kartoffel
1 l	Gemüsefond
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
	Mehl
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	frische Kräuter

## Zubereitung

1. Zur Vorbereitung der **Spargelschaumsuppe** erst die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Den weißen Spargel sehr sorgfältig mit einem Sparschäler abziehen und holzige Enden gegebenenfalls abschneiden. Erdäpfel schälen und zusammen mit Spargel in 3 Zentimeter große Stücke schneiden.
2. In einem Suppentopf Zwiebeln mit Öl leicht glasig werden lassen. Mit Mehl bestäuben, klumpen frei verrühren und den Suppenfond aufgießen. Schlagobers, Spargel und Erdäpfel dazugeben, kurz rühren und bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten garen.
3. Die abgekühlte Suppe mit einem Mixer pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Wieder aufwärmen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die heiße Suppe in einen Oberssiphon

geben, Patrone einschrauben und in einem flachen Teller vorsichtig einsprühen. Mit den Kräutern garnieren.

## **Tipp**

Eine Spur Curry bringt Farbe und interessante Aromen in die weiße Spargelschaumsuppe. Dazu passen einige gegarte Garnelen als Suppeneinlage.