

# Spargelsuppe mit knusprigem Speck

Das Rezept für die cremige Spargelsuppe mit knusprigem Speck schmeckt dir bestimmt. Eine vorzügliche Vorspeise zur Spargelzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Spargel</a> (weiß)
50 g	Sellerieknollen
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
300 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Apfelessig
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
4 Scheiben	Frühstücksspeck

## Zubereitung

1. Den **weißen Spargel** schälen, die holzigen Enden abschneiden. In zirka 2 cm lange Stücke zerkleinern. Die Zwiebel schälen und grob zerhacken. Die Sellerieknolle in kleine Würfel schneiden.
2. Jetzt die Butter in einem Suppentopf erhitzen, die Zwiebeln und Sellerie glasig andünsten, den Spargel zugeben und kurz mitbraten. Mit Apfelessig ablöschen. Mit Gemüsesuppe aufgießen, aufkochen lassen und zirka 15 Minuten bei geringer Hitze gar kochen.
3. Jetzt mit einem Stabmixer fein pürieren, das Schlagobers einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz nach Bedarf etwas Flüssigkeit hinzugeben.
4. Den Schinkenspeck in einer Pfanne beidseitig knusprig anbraten. Die **Spargelsuppe** in Teller anrichten und mit dem knusprigen Speck garnieren.

## Tipp