

Spargelcrèmesuppe

von starkes-catering.com



GUTES ESSEN
starkes-catering.com
- eine Marke von starke-teams.com -

ZUTATEN 4 Personen

500g Spargel

1 Zwiebel

2 mittelgroße Kartoffeln

100 ml Sahne

1 Zitrone

1 EL Butter

Salz, weißen Pfeffer, Zucker



ZUBEREITUNG

1. Den Spargel waschen und schälen, die Spargelspitzen abschneiden und die Spitzen bei Seite legen.
2. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln.
3. Die Spargelstangen grob schneiden und mit den Kartoffelwürfeln zusammen mit etwas Butter in einem Topf anschwitzen.
4. Den Spargel und die Kartoffeln mit Wasser ablöschen (ca. 600 -700 ml). Die Zitrone ausdrücken, den Saft der Zitrone in den Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen.
5. Alles pürieren und durch ein Sieb streichen.
6. Nun die Sahne und die Spargelspitzen hinzugeben und nochmals aufkochen lassen.
7. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker.
8. Anrichten und Bon Appétit.