

Spargelcremsuppe mit grünem Spargel

Für 4 Personen

500 g grüner Spargel
1 Liter Wasser
Etwas Obers
Salz
Suppenwürze
Curry
frische gehackte Petersilie

Vorspeise

Den Spargel in 2cm Stücke schneiden und mit Wasser und Suppenwürze 10 min köcheln lassen. Anschließend fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Die Konsistenz der Suppe nach Belieben mit mehr oder weniger Suppenfond variieren. Je nach Geschmack mit Obers verfeinern. Zum Schluss die gehackte Petersilie unterziehen und mit knusprigen Brotroutons servieren.

mit weißem Spargel

500 g Weißer Spargel
1 Zwiebel
1 Liter Wasser
Etwas Obers
Salz
Muskatnuss
Suppenwürze
Mehl
Wein

Zwiebel und Spargel in grobe Stücke schneiden. Zwiebel in etwas Butter glasig anbraten und mit einem EL Mehl eine Roux bereiten. Mit Wasser aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Suppenwürze würzen. Spargel hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen. Mit einem Mixstab fein mixen und mit etwas Obers und einem Schuss Weißwein verfeinern. Perfekt serviert mit knusprigen Brotroutons.

Rezept: Bio-Hofmann

