

# Spargelcremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

500g grüner Spargel, 150g mehlig kochende Kartoffeln, 1 Schalotte, 10g Ingwer, 1 EL Rapsöl, ca. 600g Gemüsebrühe, 100ml Sahne, ca. 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, ca. 1 TL Limettensaft

Zubereitung:

1. Den Spargel waschen und das untere Drittel schälen. Die Spitzen abschneiden und die Harten Enden zu einer Brühe auskochen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer und die Schalotte gleichermaßen schälen und klein hacken. Beides im heißen Öl in einem Topf andünsten.
2. Die Kartoffelwürfel und die Spargelstücke (nicht die Köpfe!) hinzugeben und mit der Brühe aufgießen. Zusammen ca. 15 Min. köcheln lassen bis alles weich ist. Anschließend mit einem Stabmixer alles fein pürieren.
3. Das fein pürierte Gemüse durch ein Sieb in einen Topf passieren, die Sahne einrühren und ggf. noch mit der Spargelbrühe ergänzen oder etwas einreduzieren lassen.
4. Die Spargelspitzen in Butter 3-4 Min. anbraten und salzen.
5. Die Suppen abschließend mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und zuletzt mit den Spargelspitzen garnieren.

Viel Erfolg und guten Appetit wünscht Ihnen:

Ihr E-center Engels Marsdorf Team