



Spargelsuppe

Spargel waschen und schälen, holzige Enden abschneiden.

Schalen und Enden im Salzwasser ca. 15 Min. kochen. Durch ein Haarsieb seihen und Spargelwasser wieder aufkochen. Spargel in 3 cm lange Stücke geschnitten hineingeben und weitere 15 Min. kochen lassen.

Aus der Butter und dem Mehl eine Schwitze bereiten und mit Spargelwasser auffüllen. Reicht es nicht, Wasser oder Brühe (niemals instant!) zugeben. Spargelstücke entweder ganz oder püriert in die Suppe geben, mit dem Eigelb abziehen und mit Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 40 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

400 g Spargel
1 Liter Wasser
1 TL Salz
50 g Butter
50 g Mehl
1 Eigelb
1 Prise(n) Muskat
Zitronensaft

Verfasser: Sonja