



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 500 g Grüner Spargel
- 750 ml Gemüsesuppe
- 125 ml Schlagobers
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, weiß
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Muskat, gerieben
- 100 ml Schlagobers, geschlagen
- 2 EL Mandelplättchen
- 1 Bund Schnittlauch

**Mein persönlicher Tipp**

Die Suppe anstelle der Mandelblättchen mit knusprig gerösteten Speck- oder Brotwürfel oder Schinkenstreifen als Einlage servieren.



**Petra Eder**

Seminarbäuerin im Bezirk Krems

## Grüne Spargelcremesuppe



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Spargel wenn nötig waschen und evtl. holzige Enden abschneiden.
- Im Gemüsefond ca. 10-15 Minuten weich kochen.
- Mit dem Mixstab fein pürieren. Sind noch feine Spargelfasern in der Suppe, evtl. durch ein feines Sieb gießen.
- Schlagobers mit dem Mixer leicht cremig aufschlagen und unter die Suppe rühren.
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss abschmecken.
- Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne kurz anbräunen.
- Die Suppe mit dem fein geschnittenem Schnittlauch und den Mandelblättchen bestreuen.
- Mit einem Schlagobershäubchen garniert servieren.