



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 Mandelplättchen mit knusprig gerösteten Speck- oder Brotwürfel oder Schinkenstreifen als Einlage servieren.:

Petra Eder

Seminarbäuerin im Bezirk Krems

Grüne Spargelcremesuppe

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.
- Mandelplättchen in einer beschichteten Pfanne kurz anbräunen.
- Die Suppe mit dem fein geschnittenem Schnittlauch und den Mandelplättchen bestreuen.
- Mit einem Schlagobershäubchen garniert servieren.

