

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



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