



Spargelcremesuppe mit Kerbel

Zutaten:

- 1500 g Spargel
- 1/8 Ltr. Weißwein
- 150 g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1 Handvoll Kerbel
- 100 g Sahne
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Enden und Schalen aufheben. Spargelköpfe abschneiden, Stangen in 2 cm lange Stücke teilen.

Wein, 800 ml Wasser Salz und Zucker zum Kochen bringen, Schalen und Enden darin 20 Min kochen.

Den Sud abgießen und wieder in den Topf geben.

Spargelspitzen im Sud 3-4 Min. bissfest kochen, herausheben.

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Butter schmelzen Kartoffeln und Spargelstücke andünsten, mit Spargelsud aufgießen und 10 Min. köcheln lassen. Suppe fein pürieren,

Kerbel fein hacken, Sahne mit Eigelb verquirlen, unter die Suppe rühren, nicht mehr kochen lassen.

Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, Spargelspitzen und zum Schluss Kerbel unterrühren.