

Spargelcremesuppe



spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil

Spargelcremesuppe

Zutaten für 4 Personen

Schalen und Enden
von 1-2 kg weißem Spargel
1 l Spargelkochwasser

250 g Spargelspitzen

150 ml süße Sahne
1 Eigelb, 1 Zitrone
Pfeffer & Salz

Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung

Spargelschalen und -enden waschen, in Spargelwasser
45 Minuten auskochen, abseihen.

Spargelspitzen in mundgerechte Stücke schneiden und
ca. 10-12 Minuten im Spargelwasser-Sud garen. Sahne
und Ei verquirlen, in die Suppe einrühren, aber nicht mehr
kochen. Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken.

Suppe mit etwas gehackten Kräutern anrichten.

spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil



Postversand | Verkauf ab Hof Mo-Sa 7-12 Uhr
Marienplatz 1, 93309 Kelheim/Kapfelberg, Tel.: 09405 1492,