

Frische schmecken

bei Globus



Klassische Spargelsuppe
Vorspeise



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Schalotten
- 100 g Kartoffeln, mehligkochend
- 600 g weißer Spargel
- 1 EL Butter
- 200 ml Schlagsahne
- 500 ml Spargelfond
- Salz
- Zucker
- Muskatnuss
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Bund Schnittlauch



4 Personen



ca. 45 Minuten



Zubereitung:

Die Schalotten und Kartoffeln schälen und fein würfeln. Den Spargel schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden, die Enden entfernen. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten kurz dünsten, die Kartoffeln und den Spargel hinzugeben und ebenfalls kurz dünsten. Den Spargelfond und 100 ml Schlagsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Zucker, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die restliche Schlagsahne steif schlagen, den Schnittlauch fein hacken und die Suppe mit der Schlagsahne und dem Schnittlauch garnieren.