Grüne Spargelsuppe, die nach Frühling schmeckt

Zutaten für 3 Portionen

- 600 g grüner Spargel
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 g Creme Fraiche (Creme Legere als kalorienarme Alternative)
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Wasche den Spargel, schneide die holzigen Enden ab. Schneide den Spargel in 5 cm lange Stücke. Lege die Hälfte der Spargelspitzen beiseite.
2. Brate die Zwiebelwürfel in Butter an. Gib die Spargelstücke dazu und dünste den Spargel für 5 Minuten mit an.
3. Gieße die Gemüsebrühe dazu und lass die grüne Spargelsuppe 10 Minuten köcheln. Rühre dann die Creme fraiche unter und püriere die Suppe. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
4. Brate die Spargelspitzen in Butter an und würze sie mit etwas Salz. Serviere die Suppe mit den angebratenen grünen Spargelspitzen. Ich träufle mir auf meinen Teller gern immer noch ein paar Tropfen frischen Zitronensaft.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.