

Spargelcremesuppe – blitzschnell & einfach gekocht

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g weißer Spargel
- 1,5 Liter Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Eigelb
- 4 EL Sahne
- 1 EL Petersilie (gehackt, nach Belieben)



Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Zubereitung der Spargelcremesuppe

1. Wasche den Spargel, schäle ihn und schneide die holzigen Enden ab. Schneide die weißen Stangen in mundgerechte Stücke. Die Größe spielt keine besondere Rolle, weil die Suppe sowieso am Ende püriert wird. Die Spargelstücke sollten nur etwa gleich groß sein, damit sie auch gleichmäßig garen.
2. Gib die Spargelstückchen mit Wasser, Salz und Zucker in einen Topf und koche sie **15 Minuten**. Gieße den Spargelsud danach durch ein Sieb, fange das Gemüse und den Sud dabei separat auf.
3. Erhitze die Butter in einem Topf und rühre das Mehl ein. Gib nach und nach den Spargelsud zu. Verrühre alles gut und lass die Suppe für einige Minuten köcheln. Nimm sie dann von der Kochplatte.
4. Verrühre das Eigelb mit der Sahne und rühre diesen Mix unter die nicht mehr kochende Suppe. Gib die Spargelstückchen hinein und püriere sie zu einer feinen Cremesuppe. Schmecke die Spargelcremesuppe mit Salz, Zitronensaft und Petersilie ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

