

Rezept

# Spargelsuppe mit Knusperstangen

Ein Rezept von Spargelsuppe mit Knusperstangen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> weißer Spargel	<b>1/2 TL</b> Salz
<b>1/2 TL</b> Zucker	<b>1 EL</b> Butter
<b>4 EL</b> Sahne	<b>1</b> sehr frisches Eigelb (Größe M)
Cayennepfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
etwas Kresse (nach Belieben)	<b>1</b> TK- Blätterteig (ca. 45 g)
	<b>quadratische Scheibe</b>
<b>ca. 2 EL</b> geriebener Gratinkäse	Backpapier für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Schalen und Abschnitte mit 750 ml Wasser, Salz, Zucker und Butter aufkochen und 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Die Spargelbrühe durch ein Sieb abgießen und 400 ml abmessen (den Rest können Sie als Brühe trinken).
2. Inzwischen für die Knusperstangen den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auftauen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Den Teig in acht Streifen schneiden, diese mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen und mit geriebenem Käse bestreuen. In etwa 12 Min. im heißen Ofen (Mitte) knusprig backen.
3. Für die Suppe die Spargelstangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelbrühe wieder erhitzen und die Stücke darin in 6-8 Min. bissfest garen.
4. Sahne und Eigelb verquirlen und unter die Brühe ziehen. Die Suppe unter Rühren erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Zum Servieren nach Belieben mit Kresse bestreuen. Die Knusperstangen dazu reichen.