

Rezept

Grüne Spargel-Limetten-Suppe

Ein Rezept von Grüne Spargel-Limetten-Suppe, am 09.06.2026

Zutaten

500 g grüner Spargel	3 Frühlingszwiebeln
1 Bio-Limette	2 EL Butter
800 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne
Salz	Pfeffer
Zucker	3-4 Stängel Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen und putzen, die Spitzen abschneiden und längs halbieren, die Stangen in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale in feinen Streifen abziehen. 1 EL Butter erhitzen, Zwiebeln und Spargelstangen 3 Min. andünsten. Brühe dazugießen, aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Min. garen.
2. Die Suppe vom Herd nehmen und fein pürieren. Die Sahne einrühren, weitere 5 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1-2 EL Limettensaft würzen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen.
3. Die restliche Butter erhitzen, Spargelspitzen und Limettenschale 3-4 Min. unter Wenden anbraten, auf der Suppe anrichten. Mit Basilikumblättchen garnieren.