

## Rezept

# Omas Spargelcremesuppe

Ein Rezept von Omas Spargelcremesuppe, am 30.05.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Spargel (das kann Bruchspargel sein oder Spitzen oder ganz normaler)	Salz
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln (für ganz Nostalgische: 1 normale Zwiebel)	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>2 EL</b> Crème fraîche oder saure Sahne	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>1</b> knapper EL Mehl
	Pfeffer aus der Mühle
	<b>1 EL</b> Schnittlauchröllchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Spargel waschen, ganze Stangen schälen und kleiner schneiden. In einen Topf knapp 1 l Wasser gießen, salzen und ein wenig zuckern und aufkochen. Spargel darin zugedeckt gut weich kochen (20 Minuten wird er schon brauchen).
2. Inzwischen schon mal die Frühlingszwiebeln waschen und putzen: also alles Welke und das Wurzelbüschel weg. Dann den Rest in feine Ringe schneiden.
3. Spargel abtropfen lassen und pürieren. Sud aufheben. Butter schmelzen, Mehl reinschütten und anschwitzen, bis es schön sattgelb ist. Zwiebelringe untermischen. Jetzt kommt nach und nach der Sud dazu. Aber: Immer gut rühren, damit es keine Klumpen gibt.
4. Das Ganze soll jetzt 10 Minuten köcheln. Dann das Spargelpüree dazu, die Crème fraîche oder saure Sahne rein und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch draufstreuen.