

Rezept

Parmesansuppe mit grünem Spargel

Ein Rezept von Parmesansuppe mit grünem Spargel, am 09.06.2026

Zutaten

500 g grüner Spargel	Salz
2 Schalotten	2 EL Butter
1 TL getrockneter Thymian	50 g Milch- oder Risottoreis
100 ml Noilly Prat, trockener Weißwein oder Gemüsebrühe	150 g Sahne
Pfeffer	100 g frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, falls nötig schälen und die Enden abschneiden. Spargelköpfe abschneiden und die Stangen in etwa 1 cm lange Stücke teilen.

2. 800 ml Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Spargel darin etwa 4 Min. zugedeckt köcheln lassen. In ein Sieb abgießen, Spargelsud auffangen.

3. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Butter zerlassen, Schalotten mit Thymian darin andünsten. Reis kurz mitgaren, Spargelsud, Noilly Prat, Wein oder Brühe angießen und alles offen etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

4. Spargelbrühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Sahne untermischen, Parmesan unter Rühren in der Suppe schmelzen lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Spargel darin erwärmen. Gleich servieren.