

Rezept

Spargelcreme mit Koriander

Ein Rezept von Spargelcreme mit Koriander, am 23.04.2024

Zutaten

250 g weißer Spargel	Salz
1/2 TL Zucker	1 1/2 EL Mehl
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	1 EL Butter
2 EL fein geschnittenes Koriandergrün (ersatzweise Kerbelblättchen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, sorgfältig schälen und holzige Endstücke abschneiden. Die Schalen und Endstücke mit ca. 750 ml Wasser erhitzen. Mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt 15 Min. kochen. Den Sud durch ein Sieb gießen.
2. Das Mehl in einem großen Topf bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis es nussig duftet, aber nicht bräunt. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Den Spargelsud zugießen und unter kräftigem Rühren langsam aufkochen lassen.
3. Die Spargelstangen in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In die Brühe streuen und in 7-10 Min. bissfest kochen. Die Suppe mit Salz und Muskat würzen. Die Butter und das Koriandergrün einrühren. Sofort servieren.