

Rezept

Spargelsuppe

Ein Rezept von Spargelsuppe, am 29.05.2023

Zutaten

500 g weißer Spargel (Bruch mit Köpfen)	1 Schalotte
2 EL Butter	1 TL Mehl
½ l Gemüsefond	100 g Sahne
1 Ei	Salz
½ TL Currypulver	1 EL Zitronensaft
100 g Räucherlachs	einige Dillspitzen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel schälen. Die Köpfe in mundgerechte Stücke schneiden und längs halbieren. Übrigen Spargel in grobe Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und klein würfeln.

2. In einem Topf Butter schmelzen, Schalotte darin andünsten. Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten, Fond unterrühren. Grobe Spargelstücke dazugeben und in 15 Min. weich garen, dann pürieren. Sahne und Ei verquirlen und die Suppe damit binden (jetzt nicht mehr kochen!). Spargelspitzen einlegen und in 5 - 6 Min. nicht zu weich garen.

3. Die Suppe mit Salz und Curry würzen, mit Zitronensaft abschmecken. Auf Teller verteilen und mit dem in Streifen geschnittenen Lachs und dem Dill servieren.