

Rezept

# Weiß-grüne Spargelsuppe

Ein Rezept von Weiß-grüne Spargelsuppe, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> weißer Bruchspargel	<b>250 g</b> grüner Spargel
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	1/2 Bund Petersilie
<b>1 EL</b> Butter	<b>600 ml</b> Spargelbrühe
<b>200 g</b> Sahne	Salz
weißer Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Spargel waschen. Den weißen ganz, vom grünen nur das untere Drittel schälen. Holzige Enden abschneiden. Spargelstangen in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken. Jeweils 1 EL Petersilie und grüne Zwiebelringe beiseite stellen.
2. In zwei Töpfen je die Hälfte der Butter zerlassen. Weißen Spargel und das Weiße der Frühlingszwiebeln zusammen andünsten, im anderen Topf den grünen Spargel mit den restlichen Frühlingszwiebeln und der Petersilie andünsten.
3. Jeweils mit 300 ml Spargelbrühe und 100 g Sahne aufgießen. Den weißen Spargel in 12-15 Min., den grünen in 8-12 Min. weich kochen. Die Suppen getrennt pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zum Servieren von jeder Suppe etwas in tiefe Teller geben. Übrige Petersilie und Zwiebelringe darauf streuen.