

## Rezept

# Zitronensuppe mit grünem Spargel

Ein Rezept von Zitronensuppe mit grünem Spargel, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 l</b> Hühnerbrühe	<b>100 g</b> Langkornreis
<b>250 g</b> grüner Spargel	<b>100 g</b> TK-Erbsen
<b>2</b> Zitronen	<b>3</b> Eier
Salz	Pfeffer
<b>4 Scheiben</b> 4 dünne Scheiben Bio-Zitrone	<b>2 EL</b> fein geschnittene Dillspitzen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Die Hühnerbrühe aufkochen. Den Reis darin in ca. 15 Min. bissfest kochen. Den Spargel putzen, das untere Drittel schälen und die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Mit den Erbsen 5 Min. vor Ende der Garzeit zum Reis in die Suppe geben. Die Zitronen auspressen, die Eier trennen. Die Eiweiße halbsteif schlagen. Zuerst die Eigelbe, dann den Zitronensaft unter den Eischnee rühren.
2. Die Eiemischung mit 1 großen Kelle voll Brühe verrühren, in den Topf dazugeben und unter Rühren erhitzen (nicht mehr kochen lassen!), bis die Suppe bindet. Salzen, pfeffern und in Teller füllen. Mit Zitronenscheiben und Dill garnieren.