

## Spargelcremesuppe



Schwierigkeit



Zeitaufwand ca. 45 min.

### Zutaten für 2 Personen

1 Bd	Spargel	¼ Lit	Obers
1/4 liter	Gemüsebrühe		Salz und Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel		Zucker
30 g	Butter		Weisswein
			Olivenöl

### Zubereitung:

Den Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Den Spargel in Wasser mit etwas Salz, Zucker und Butter in Wasser noch bissfest (nicht zu weich) leicht köcheln. Spargel nach einigen Minuten herausnehmen, die einige Spargelspitzen abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen.

Restlichen Spargel in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel fein hacken. In einem hohen Topf den Zwiebel mit etwas Olivenöl leicht anschwitzen, den geschnitten Spargel kurz mitrösten und dann mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Mit der Gemüsebrühe (wahlweise Heißes Wasser mit etwas Suppenpulver) aufgießen und das Ganze für ca. 10-15 Minuten leicht köcheln lassen.

Dann den Ober hinzufügen und weitere 10 Minuten kochen bis die Suppe eine leichte Bindung erlangt hat.

Dann die Suppe mit dem Mixstab gut pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefällig in Tellern anrichten und mit den beiseitegelegten Spargelspitzen dekorieren!

Gutes Gelingen!

