

# Spargelcremesuppe

Eine Spargelcremesuppe aus frischem knackigem Spargel fein gewürzt kommt immer gut an.

**Eine feine Spargelcremesuppe kann man aus den Resten, den Enden und Schalen des Spargels kochen. Man kann auch den ganze Spargel dafür nutzen. Diese Spargelsuppe ist der Klassiker in der Spargelzeit. Die Zubereitung ist einfach und geht recht schnell. Viele Zutaten benötigt Ihr bei einer Suppe aus Spargel nicht. Das Gemüse hat einen intensiven Eigengeschmack.**

## Zutaten

- 1,5 kg Spargel
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 150 g Crème fraîche
- 1 Eigelb
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Muskat

## Zubereitung

- Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und den Rest in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf 1,5 l Wasser aufkochen, salzen und die Spargelstücke ohne die Spitzen hineingeben. Nach 5 Minuten Kochzeit die Spargelspitzen zugeben und weitere 3 Minuten kochen. Spargel aus dem Kochwasser nehmen und in Eiswasser abschrecken.
- In einem anderen Topf die Butter schmelzen. Das Mehl zugeben und unter Rühren ausschwitzen lassen. Unter Rühren das Spargelkochwasser zugeben und aufkochen lassen. Herd abstellen. Crème fraîche in die Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Eigelb mit dem Zitronensaft verquirlen und in die Suppe rühren.
- Den Spargel in die Suppe geben und kurz erwärmen lassen. Die Suppe auf Teller verteilen und eventuell mit Petersilie bestreut servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spargelcremesuppe/>