

Spargelcremesuppe

Zutaten:

- Enden & Schalen von 500 g Spargel
- 1½ L Wasser
- 1 gestrichener TL Zucker
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Spargel waschen, gut schälen und die holzigen Enden abschneiden.
2. Endstücke und Schalen in einen Topf mit ca. 1 l Wasser geben und 20 Minuten kochen. Danach durch ein Sieb abseihen und den Sud dabei auffangen.
3. Spargelsud zurück in den Topf geben, mit Salz und Zucker abschmecken und den geschälten Spargel hineingeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Spargelstücke weich sind. Den Spargel auf gewünschte Art verzehren, den Sud für die nächste Mahlzeit beiseitestellen.
4. Butter im Topf zerlassen, Mehl dazugeben und unter Rühren anschwitzen, bis eine helle Einbrenne entsteht. Nach und nach

den heißen Spargelsud unterrühren. Mit dem Schneebesen kräftig schlagen.

5. Weitere 10 Minuten kochen lassen, bis die Suppe andickt. Zitronensaft und übrig gebliebene Spargelstücke dazu geben und einmal aufkochen lassen.

Tipp:

Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen. Bei Bedarf kann die Suppe mit Sahne verfeinert werden.