

# Spargelsuppe mit geheimer Zutat

## Einkaufsliste:



## So wird's gemacht:

Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalen und die Enden nicht wegwerfen, diese mit der Brühe aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen. Zwiebeln und Paprika schneiden. Sud durch ein Sieb geben. Olivenöl in einen großen Topf geben, Zwiebel anschwitzen, die Frühlingszwiebeln hinzugeben, etwas zur Dekoration beiseite stellen. Paprika hinzugeben, Spargelstangen hinzugeben und 30 Minuten köcheln lassen. Stangen entnehmen, den Rest der Masse pürieren und durch ein Sieb geben. Butter in den Topf geben und bräunen, Mehl hinzugeben und kurz anschwitzen, Sud hinzugeben und aufkochen, Sahne und Milch hinzugeben. Spargel in kleine Stücke schneiden und mit den Gewürzen abschmecken. Weiße Schokolade schmelzen und hinzugeben.

Basilikum, Salz und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben, pürieren und mit der Suppe und den übrigen Frühlingszwiebeln servieren.

Für die Cracker alle Zutaten außer das Olivenöl in eine Schüssel geben und vermengen bis ein homogener Teig entsteht. Teig 3 mm dick ausrollen. Olivenöl auf das Backpapier geben, ausgerollten Teig auf das Backpapier geben, längs und quer in Streifen schneiden, sodass kleine Rechtecke oder Dreiecke entstehen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 10 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen und die Rechtecke bzw. Dreiecke teilen.

## Suppe:

- 750g weißer Spargel
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehen
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 1,5l Gemüsebrühe
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 50ml Sahne
- 50ml Milch
- 50g Mehl
- 70g Butter
- Salz & Pfeffer
- Etwas Basilikum
- Chili nach Belieben
- 50g weiße Schokolade

- Handvoll Basilikum
- 25 ml Olivenöl
- Etwas Salz

## Für die Cracker:

- 200g Weizenvollkornmehl
- 25g Butter
- 120ml Milch
- 1-2 TL Meersalz
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Petersilie
- 1 TL Oregano
- ½ TL Paprikapulver
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- ½ TL Curry
- ½ TL Knoblauchpulver
- 25g Sesam
- Etwas Olivenöl