

Grüne Spargel-Creme-Suppe



Einkaufsliste

800g grüner Spargel
3 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
50ml Olivenöl
50g Butter
4EL frische, gehackte Petersilie
½ TL Muskat
1200ml Gemüsebrühe
1EL Mehl
250ml Milch
100ml Sahne
50g Schinkenwürfel
Salz und Pfeffer nach Belieben

So wird's gemacht:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in dem Olivenöl anbraten. Die Hälfte des Spargels hinzugeben und kurz mitbraten. Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Wenn Butter geschmolzen, Mehl hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen und köcheln lassen. 30 Minuten köcheln lassen und pürieren. Restlichen Spargel in Stücke schneiden und hinzugeben, nochmal ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.

In einer Pfanne die Schinkenwürfel anbraten und mit der Suppe sowie Kräutern servieren.