



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Spargelcremesuppe mit Crème fraîche

Zutaten für 4 Personen:	
1 kg weißer Spargel	Öl, frisch gemahlener Pfeffer
Salz, Zucker	100 g Butter
200 g Kartoffeln	100 g Crème fraîche
1 Möhre, 1 Bund Lauchzwiebeln	

Zubereitung:

Geschälten Spargel bündeln und mit den Spargelschalen zusammen in 1,5 Liter kochendem Salzwasser mit einem Teelöffel Zucker zusammen köcheln lassen, bist der Spargel gar ist.

Spargelbündel rausnehmen, Brühe ab sieben und beiseite stellen.

Stellen sie den Topf wieder auf den Herd, dünsten in etwas Öl kleingeschnittene Lauchzwiebeln

mit kleinen Karotten und Kartoffelwürfel an. Füllen sie mit dem Spargelwasser auf, lassen die Suppe köcheln bis das Gemüse gar ist.

Suppe vom Herd ziehen, die Creme fraiche unterrühren und mit kalten Butterflocken abbinden.

Geben sie jetzt den klein geschnittenen Spargel zur Suppe.

Suppe mit Schnittlauch garnieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer