

Spargelcremesuppe

Zutaten: ca. 300 g Spargelstücke(Reste oder Bruchstücke)

1 l Spargelfond

30 g Butter

1 mittelgroße Zwiebel

25 g glattes Mehl

¼ l Schlagobers

Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Muskatnuß

Zubereitung: Die Spargelstücke(grün und/oder weiß) in dem Spargelfond nicht zu weich kochen. Die Butter erhitzen, den Zwiebel hellgelb anschwitzen, Mehl dazu, gut umrühren und

mit Spargelfond und Obers aufgießen. Mit den angeführten Gewürzen abschmecken. Die geschnittenen Spargelstücke in die Suppe, kurz mitkochen.