



Christians

Geflügel · Erdbeeren & Spargel · Hofladen



Grüne Spargelcremesuppe



Foto: DaniVincek@shutterstock.de

Zutaten für 4 Personen:

300 - 500 g dünnen Grünspargel
3/4 Liter Wasser
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
5 g Butter
40 g Mehl
100 g Sauerrahm
Petersilie nach Geschmack

Zubereitung:

Grünspargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, im gesalzenen und gezuckerten Wasser ca. 5 min bissfest garen. Mehl mit 5 EL kaltem Wasser anrühren und die kochende Suppe damit binden.

Mit dem Sauerrahm legieren und nicht mehr kochen lassen. Mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Statt Sauerrahm kann man auch 100 ml geschlagene Sahne unterheben. Dann wird die Suppe ganz besonders cremig.

Als fleischige Einlage empfehlen wir, kleine zu Klößchen geformten Hackbällchen.

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

☎ 09776 13 06 oder 09776 97 85

📷 📌 www.christians-erdbeerhof.de