

# Spargelcremesuppe

mit Bärlauchpesto

FÜR 6 PORTIONEN

Für die Spargelcremesuppe:

- 1 kg weißer Spargel
- 2 mittlere Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1/2 TL Zucker
- 2 EL Mehl
- 2 Schuss Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1000 ml Gemüsebrühe
- Salz/Pfeffer

Für die Einlage und Garnitur:

- Dünne Spargelspitzen nach Belieben
- Etwas Butter
- 4 TL Bärlauchpesto
- 4 TL Sahne
- Etwas frische glatte Petersilie

*Das Beste vom Frühling in einer leckeren cremigen Spargelcremesuppe. Zum frischen weißen Spargel schmeckt Bärlauchpesto besonders gut.*

## Rezept:

1. Wasche den Spargel gründlich. Die unteren holzigen Enden mit einem Messer abschneiden. Den weißen Spargel von den Spitzen nach unten schälen.
2. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel, Spargel und Zucker ca. 5 Minuten anschwitzen.
3. Mehl begeben und weitere 2 Minuten weiterdämpfen.
4. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, dann aufkochen lassen.
5. Die Hitze reduzieren und zugedeckt 10-15 Minuten weich köcheln.
6. Anschließend fein pürieren (mit einem Stabmixer oder einem Standmixer).
7. Durch ein Sieb streichen.
8. Zurück in den Topf gießen, Sahne dazugeben und nochmals heiß werden lassen.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die dünnen Spargelspitzen bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. Die ganz dünnen Spargel(spitzen) müssen oft nicht geschält werden. (Tipp vom Marktverkäufer)
11. Die Suppe in Suppenschälchen geben, die Spargeleinlage verteilen.
12. Bärlauchpesto mit Sahne verdünnen und auf jede Suppenschale etwas geben.
13. Mit Petersilie garniert servieren.