

# RESTE

# E Z E P T E

## Spargelcremesuppe

Ein Rezept von Petra Will, unserer Mitarbeiterin im Team Ernährung



### Zutaten:

- 1 Liter Spargelsud von 1 kg Spargel (inkl. Schalen und Enden)
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 100 ml Sahne
- 1 Eigelb
- 1 Prise Zucker
- Muskat, frisch gerieben
- Salz, ggf. gekörnte Brühe
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL gehackte Petersilie oder Kresse

### Zubereitung:

Für die Spargelsuppe verwenden wir das Kochwasser, das beim Garen von Spargel anfällt. Hierzu den geschälten Spargel in einem Topf mit ca. einem Liter Wasser bedecken, zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Spargel entnehmen und servieren, den Spargelsud auffangen. Einige Spargelstangen zu Seite stellen. Die Spargelschalen und -enden in den Sud geben, aufkochen und ebenfalls 20 Minuten köcheln lassen. Dann abseihen und den Sud auffangen. Butter in einem weiteren Topf zerlassen. Mehl zugeben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Mehlschwitze verrühren. Unter Rühren nach und nach den Spargelsud zugeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Spargelstangen klein schneiden und zur Suppe geben. Mit Salz, Zucker, Muskat, Zitronensaft und ggf. Brühe abschmecken. Sahne mit dem Eigelb verrühren und langsam in die Suppe einrühren, bis sie bindet - nicht mehr kochen. Mit Petersilie oder Kresse bestreuen und servieren!