



SPARGELCREMESUPPE MIT BREZN-CROÛTONS

Zutaten:

- 500g weißer Spargel
- 600ml Gemüsebrühe
- 250ml Milch
- 150 g Crème fraîche
- 30g Butter
- 2 EL Mehl
- Pfeffer
- Salz
- 1 Prise Zucker
- etwas Zitronensaft
- Petersilie, gehackt

Für die Brezn-Croûtons:

- 2 Brezn vom Vortag
- Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Spargelstücke mit Butter in einem Kochtopf andünsten, dann mit Mehl bestreuen und mit der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen. Die Milch und restliche Brühe nach und nach hinzugeben und immer wieder umrühren.

Das ganze 20-25 Minuten bei mittlerer Hitzezufuhr kochen lassen. Hin und wieder umrühren. Anschließend die Spargelsuppe fein pürieren und Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken.

Für die Croûtons die Brezn in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Brezn-Würfel in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten knusprig anbraten.

Die Spargelcremesuppe mit Brezn-Croûtons und frisch gehackter Petersilie garniert servieren.

Lasst es euch schmecken!