



Mai 2015

Einfache Spargelcreme-Suppe

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Suppen- oder Bruchspargel	waschen, schälen, holzige Stücke entfernen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden
500 ml Wasser ½ TL Zucker	Spargelenden und Spargelschalen zum Kochen bringen, ca. 20 Minuten kochen lassen, dann die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen
20 g Butter	erhitzen
15 g Mehl	anschwitzen, mit der Spargelflüssigkeit angießen, Spargel zufügen
250 ml Milch	dazugeben, aufkochen und 25 Minuten leicht köcheln lassen
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	abschmecken
Kerbelblättchen oder Petersilie	Suppe garnieren

