



Spargelcremesuppe

vegetarisch

Zubereitung:

Spargel waschen und schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden und in Salz-Zuckerwasser garkochen. Butter zerlaufen lassen, Mehl dazugeben und anschwitzen. Mit dem Spargelsud aufgießen und 3 Minuten kochen lassen. Das Eigelb mit Sahne verquirlen und in die heiße, aber nicht kochende Suppe geben. Spargelstücke hinzugeben und mit Muskat, Wein und Salz nach belieben abschmecken. Suppe passieren und servieren.

Zutaten:

- 650 g** Spargel
- 1500 ml** Wasser
- 30 - 40 g** Butter
- 40 - 50 g** Mehl
- 1** Eigelb
- 1/2 Becher** Sahne
- 2 - 3 EL** Weißwein
- Salz
- Zucker
- 1 Prise** Muskat

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!