


# Spargelsuppe

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

 bis 40 Min.**Zutaten:**

750 g weißer Spargel  
250 g mehligkochende Kartoffeln  
2 EL Speiseöl  
500 ml Gemüsebrühe  
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwas Zucker  
etwas Zitronensaft  
4 EL Schnittlauchröllchen

**1 Zubereiten:**

Spargel schälen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Spargel und Kartoffeln darin etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Etwa 4 EL Spargelstücke herausnehmen und für die Einlage beiseitestellen. Brühe zugießen, aufkochen und 10-15 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze kochen. Dann die Suppe pürieren und passieren.

**2** Crème double und Spargelstücke unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen anrichten.

## Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Suppe mit Crème-double-Kleckschen und in Streifen geschnittenen Schinken.
- Reichen Sie frisches Baguette zur Suppe.