Cremige Spargelsuppe mit gebratenem grünen Spargel

70—80 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird der weiße und grüne Spargel geschält und die Enden des Spargels abgeschnitten. Nun den weißen in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte wird geschält und klein gehackt. Dann wird der weiße Spargel und die Schalottenwürfel in einem Topf in Butter angeschwitzt.

2 Nach ein paar Minuten das Mehl hinzufügen und gut verrühren, damit eine Art von Einbrennmasse entsteht. Nun nach und nach mit dem Wein ablöschen und anschließend mit der Gemüsesuppe aufkochen lassen.

3 Alles für 15-20 Minuten kochen lassen, bis der Spargel weich ist. Das Schlagobers unterrühren, mit den Gewürzen verfeinern und gut verrühren.

4 Während der Kochzeit kann der grüne Spargel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl angebraten werden, bis er weich ist.

5 Abschließend die Suppe mit einem Mixstab gut pürieren und warm genießen. Den grünen Spargel zuletzt oben platzieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Schalotte
400 g	Spargel
500 ml	Gemüsesuppe
30 g	Butter
100 ml	Weißwein
3 EL	Mehl
200 ml	Schlagobers
4 Stk.	Grüner Spargel
1 TL	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz