



## Spargelsuppe

Eine beliebte, delikate Vorspeise zur Spargelsaison – aus weißem Spargel.



### Zutaten

Für 4 Portionen

500g weißer Spargel

30 g Butter

40g Weißmehl

1,5 l Hühnerbrühe

1 dl Sahne

Salz

Schnittlauch

### Zubereitung:

Die Spargel schälen und in der Hühnerbrühe weichkochen. Die Spitzen 2 cm lang abschneiden und beiseite legen. Die übrigen Spargelteile sehr fein pürieren. Nach Belieben durch ein feines Sieb streichen, damit keine Fasern in der Suppe bleiben.

Mehl in der Butter andünsten, mit der Brühe-Spargelmischung ablöschen und eine halbe Stunde bei kleiner Hitze leise kochen lassen.

Spargelköpfe und Sahne begeben, mit Salz abschmecken, aufkochen und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.