

Zubereitung

Grüne Spargelsuppe



Nährwert pro Portion:

154 kcal

F 12 g

Kh 6 g

E 4 g

 einfache Zubereitung

 ca. 30Min.

 4 Personen

 vegetarisch

- 1 EL **Butter**
- 1 **Zwiebel**, in Stücken
- 500 g **grüne Spargeln**, unteres Drittel geschält, in Stücken
- 1 dl **trockener weisser Vermouth** (z. B. Noilly Prat)
- 6 dl **Gemüsebouillon**

- 50 g **Jungspinat**
- 8 **Pfefferminzblätter**
- 1 dl **Vollrahm**
- Salz**, nach Bedarf
- Pfeffer**, nach Bedarf

Und so wirds gemacht:

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Spargeln ca. 5 Min. andämpfen. Vermouth dazugiessen, ca. 2 Min. köcheln. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln.
2. Spinat, Pfefferminze und Rahm begeben, pürieren, würzen.

Ergibt:
Ca. 8 dl

Apéro-Tipp: Die Suppe in kleinen Tassen mit Knabbergebäck servieren. Statt Spargeln ca. 400 g tiefgekühlte Erbsli verwenden.

Suppe bis und mit Bouillon ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, abkühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren aufkochen, fertig zubereiten.