

Spargel-Suppe



Wer eine gute Spargel-Suppe essen möchte, muss auch Spargel in die Suppe geben. Spargelsuppen nur aus dem Kochfond finde ich etwas leer.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g grünen Spargel	die untere Hälfte schälen und die holzigen Enden wegschneiden. Den Spargel in Stücke schneiden. Dabei die Spargelköpfe extra legen.
1 kleine Zwiebel	fein hacken. In einem Topf
1 Eßl Margarine	und
1 Eßl Sonnenblumenöl	schmelzen und die Zwiebel darin leicht glasig dünsten.

1 Eßl Mehl	über die Zwiebeln stäuben und hell anrösten. Mit
1 l Gemüsebrühe oder leicht gesalzenen Spargelfond (evtl. mit gekörnter Gemüsebrühe nachwürzen)	auffüllen. Den Spargel ohne die Köpfe in die Suppe geben und 5 Min auf sehr kleiner Flamme weich köcheln lassen. Mit einem Pürierstab pürieren, bis die Suppe schön cremig ist.
¼ Liter Milch	angießen. Die Spargelspitzen zugeben und 5 Min in der Suppe auf kleiner Flamme bissfest ziehen lassen. Immer wieder umrühren, damit sich das Mehl nicht am Boden anlegt.
50 ml Creme fraiche oder Sahne	angießen und unterrühren. Die Suppe auf 4 Teller verteilen.
2 Scheiben gekochten Schinken	in feine Streifen schneiden und auf die Suppenteller verteilen. Jede Portion noch mit 1 Teelöffel
Creme fraiche oder Sahne	dekoriern und servieren.

Tipp: Die Suppe schmeckt natürlich auch mit weißem oder violetten Spargel. Dann jedoch die ganzen Spargel-Stangen schälen.