

## Spargelcremesuppe aus Schalen



Auch aus Gemüseschalen lässt sich noch etwas Leckeres zaubern

Zutaten:	Zubereitung:
3 Eßl Butter	in einem Topf schmelzen lassen
4 Eßl Mehl	einstreuen und zu einer hellen Mehlschwitze abbrennen. Die Mehlschwitze aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Den Topf mit
Spargelschalen von 1,5 – 2 kg Spargel	mit
1 1/2 Liter Wasser	und
1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, ¼ Teel gekörnte Brühe	10 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Sud nicht bitter wird. Durch ein Sieb abseihen und den Sud dabei auffangen.
2-3 Stangen geschälter Spargel	in 1 cm Stücke schneiden und im Sud 10 Minuten weich kochen. Die Spargelstücke aus dem Sud nehmen und zur Seite stellen. Die Einbrenne mit einem

	Schneebeesen in den Sud rühren und alles nochmals unter Rühren aufkochen, bis die Suppe andickt.
100 ml Milch	und
100 ml Sahne	in die Suppe rühren, damit diese cremig wird. Mit
Salz	abschmecken. Die Spargelstücke wieder in die Suppe geben.
1 Bund Schnittlauch	in grobe Röllchen schneiden und je Portion über die Suppe streuen.