

Unser Rezepttipp

# Spargelcremesuppe

## Zubereitung:

Zunächst die Spargelschalen sowie die abgeschnittenen Enden gründlich waschen. Diese mit Salz, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und mit Wasser bedecken.

Das Wasser zum Kochen bringen und die Schalen für etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Schalen durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit auffangen.

Nun in einem Topf die Butter erhitzen, Mehl hinzugeben und alles gut verrühren. Nach und nach das aufgefangene Spargelschalenwasser hinzugeben. Dabei regelmäßig kräftig umrühren, damit keine Klumpen entstehen.

Die Suppe mit etwas Salz und Muskat würzen und erneut aufkochen lassen. Am Ende Eigelb und Sahne vermengen und zur Suppe hinzugeben.



## Zutaten:

Schalen und Endstücke  
(von 500 g weißem Spargel)  
50 g Butter  
4 TL Mehl  
Saft einer halben Zitrone  
1 Eigelb  
100 ml Sahne  
1 Prise Zucker  
Salz  
Muskat



Guten Appetit!



Wie hat dir das Rezept gefallen? Teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)