



Spargelcremesuppe mit Croûtons

Zutaten

- 1 kg Spargel
- 1000 g Trinkwasser
- 30 g Butter
- 8 g Zucker
- 1 g Pfeffer
- 4 g Muskatnuss getrocknet
- 30 g Mehl
- 150 g Sauerrahm
- 40 g Eigelb
- 1 Würfel MAGGI Gemüsesuppe
- 15 g Petersilienblatt frisch
- 45 g Weißwein
- 60 g Weißbrot-Toastbrot

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und die Spargelschalen zur Seite stellen.
2. In einem Topf Wasser mit die Hälfte der Butter, Zucker und MAGGI Gemüsesuppe zum Kochen bringen. Spargelstangen zufügen und bei geringer Wärmezufuhr 20 Min. kochen.
3. Abgießen, dabei das Kochwasser auffangen und die Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden.
4. In einem Topf die restliche Butter zerlassen, Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen. Die Brühe unter Rühren nach und nach zugießen. Dabei mit dem Schneebesen kräftig schlagen, damit keine Klümpchen entstehen. Spargelstücke zur Suppe geben und bei geringer Wärmezufuhr 2 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Sauerrahm mit Eigelb verrühren und in die heiße Suppe rühren. Mit Weißwein, Muskatnuss und Pfeffer würzen und abschmecken.
6. Mit Petersilie bestreuen.
7. Toastbrot toasten, in Würfel schneiden und die Suppe damit bestreut servieren.

Nährwerte

Kohlenhydrate	14,82 g
Energie	222,63 kcal
Fett	14,69 g
Eiweiß	6,53 g

🕒 42 Minuten

⊕ 6 Teller