

Frühlingsgrüße aus Tangstedt

Spargelcremesuppe

Zutaten

500 g Spargel

1 l Wasser

60 g Butter

50 g Mehl

ca. 1 EL Schmelzkäse

ca. 200 g Sahne

2 TL gekörnte Hühnerbrühe aus dem Glas

Salz, Zucker

Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

Spargel schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Den Spargel in Salzwasser mit einem guten Stich Butter und einer Prise Zucker bissfest garen. Den Spargel abgießen, das Wasser auffangen und etwas abkühlen lassen.

Aus 50 g Butter und 50 g Mehl eine Mehlschwitze erstellen, mit etwas

Spargelwasser ablöschen und kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Das restliche Spargelwasser auffüllen und die Hühnerbrühe zufügen. Alles unter Rühren einmal aufkochen lassen. Sahne und etwas Schmelzkäse nach Geschmack dazugeben und die Suppe mit Salz abschmecken.

Mit gehackter Petersilie oder Schnittlauchröllchen servieren.

