

Spargelsuppe nach Omas-Art

- 750g Spargel
- 1 Liter Wasser
- Zucker
- 2 EL Gemüsebrühe
- 150 ml Schlagobers
- 2 EL Mehl
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Den Spargel schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Das Wasser mit der Gemüsebrühe und Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel je nach Dicke 15-20 Min. kochen lassen, bis er weich ist. Nach 5 Minuten die Spargelspitzen herausnehmen. Jetzt den Spargel mit einem Stabmixer pürieren. Danach die Spargelspitzen wieder hinzufügen und gar ziehen lassen.

Die Suppe aufkochen, Schlagobers mit Mehl unterrühren. Schnittlauch klein schneiden und zur Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Als zusätzliche Suppeneinlage können Sie noch geröstetes Brot in kleine Würfel schneiden.

Um die Suppe ein wenig aufzuheben, können auch Grüne Spargel Spitzen als Einlage verwendet werden. Diese müssten aber separat gegart werden, da sie schneller weich werden.