

Rezept für die Spargelcremesuppe

Portionen: 4

Zutaten

200 g	Spargel, grün
1 Liter	Spargelfond
250 ml	Schlagobers
30 g	Butter
1/2	Zwiebel
1 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer
	etwas Muskatnuss
	Kristallzucker
	Zitrone



Zubereitung

1. Den Spargel mit etwas Zucker und Zitrone kochen.
2. Die Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Das Mehl dazugeben und mit dem Spargelfond aufgießen. Etwas köcheln lassen.
3. Mit Schlagobers aufgießen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.
4. Den Spargel in Stücke schneiden und als Einlage der Suppe verwenden.