

## Spargel Cremesuppe

### Zutaten (2 Portionen)

#### Spargelsud

- ♥ 1 kg Spargel
- ♥ Wasser
- ♥ Salz
- ♥ Brauner Zucker

#### Suppe

- ♥ 700 ml von unserem Spargelwasser
- ♥ 200 g gekochter Spargel (wir nehmen von den 1 Kilo ab)
- ♥ 40 Gramm Butter
- ♥ 40 Gramm Dinkelmehl
- ♥ 3 EL Sahne
- ♥ Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, gemahlene Muskatnuss und eine Spritze Zitrone
- ♥ Croutons oder gewürfeltes Brot



### Zubereitung

Spargel schälen und waschen. In einen großen Topf den Spargel legen und ihn mit ca. 1,5 – 2 l Wasser bedecken (Spargel soll mit Wasser bedeckt sein) Hinzu geben wir 1 TL Salz und 1 TL Zucker 15 – 20 Minuten kochen lassen.

Nun den Spargel abgießen und dabei das Spargelwasser auffangen.

Vom gekochten Spargel nehmen wir ca. 200 gr. ab und stellen ihn zur Seite.

In einem Topf die Butter schmelzen und mit dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Unter ständigem Rühren löschen wir nach und nach mit dem Spargelwasser ab. Jetzt die Sahne zufügen, Temperatur reduzieren und ca. 5 Minuten noch köcheln lassen. Mit den Gewürzen noch abschmecken.

Zum Schluss die 200 gr. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und noch kurz in der Suppe erhitzen.

Zum Anrichten: Croutons oder getrocknete Brotwürfel in einer Pfanne mit ein bisschen Öl oder Butter anrösten. Die Suppe in einer Schale geben, Schnittlauch überstreuen und die Brotwürfel dazu geben.

**Gedanken: Von dem restlich gekochten Spargel könnt ihr eine Hauptspeise zaubern, einfach mit Petersilienkartoffel, Schinken und Sauce Hollandaise servieren. Das Rezept findet ihr bei den Hauptspeisen.**