



Spargelsuppe

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 40 Min.

500 g Spargel	Den Spargel waschen und schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In Wasser und Salz weich kochen. (Hier können auch die Schalen mitgekocht und im Anschluss püriert werden.)
1,5 l Wasser	
1 TL Salz	
40 g Butter	Butter auslassen und Mehl darin anschwitzen. Diese helle Mehlschwitze mit dem Spargelwasser auffüllen.
40 g Mehl	
Salz, Pfeffer	Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Muskat	
Etwas Weißwein	Die Spargelstückchen zufügen und mit Weißwein und Sahne abschmecken.
1/8 l Sahne	

Tipp: Zum Verfeinern ein Eigelb unterziehen und nach Belieben noch Eierstich oder Klößchen hinzugeben.