

Spargelsuppe mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

300 g Grüner Spargel
1 Brokkoli
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe
3 EL Limettensaft
2 TL Spargel Würzöl
200 g Crème Fraîche
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die harten Enden vom Spargel entfernen und in Stücke schneiden. Brokkoli waschen und zerkleinern. Knoblauchzehen schälen, grob hacken und in einem Topf in Olivenöl andünsten. Spargel und Brokkoli für wenige Minuten in den Topf geben und mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Kurz aufkochen lassen und im Anschluss bei geringer Hitze für etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis Spargel und Brokkoli weich sind. Den Topfinhalt mit einem Pürierstab gleichmäßig pürieren. Spargel Würzöl und Crème Fraîche dazugeben,iterrühren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischem Baguette servieren.