

<b>Zeit</b>	40 Min.	<b>Energie</b>	gering	<b>Preis</b>	mittel	<b>Personen</b>	6
-------------	---------	----------------	--------	--------------	--------	-----------------	---

## Spargelcremesuppe

300 gr. weißer Bauernspargel  
300 ml kalte Milch  
200 gr. Schlagsahne  
2-3 Stiele Petersilie  
5 Blätter Basilikum  
50 gr. Butter  
3 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Zucker



Es empfiehlt sich diese Suppe dann zu kochen, wenn Sie sowieso Spargel für ein anderes Gericht, oder für Spargelsalat kochen. Erstens können Sie dann den etwas dünneren, oder gebogenen Spargel in Stücke schneiden, zum Zweiten wird der Spargelsud wesentlich kräftiger, was Sie am Geschmack deutlich merken werden.

## Vorbereitung:

1. Den Spargel schälen. In ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Im Spargelsud mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter etwa 10 Minuten lang bissfest kochen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken. In einer kleinen Schüssel zur Seite stellen. Die Petersilie und den Basilikum abzupfen und fein hacken.

## Zubereitung:

In einem Topf die Butter aufschäumen lassen. Dann das Mehl zugeben und mit einem Holzlöffel unter die Butter rühren. Etwa 2 Minuten lang unter rühren rösten damit der Kleber richtig aufgeschlossen wird. Außerdem wirken sich die dabei entstehenden Röststoffe sehr angenehm auf den Geschmack aus. Wenn das Ganze beginnt leichte Farbe zu nehmen löschen Sie sofort mit der Hälfte der kalten Milch ab. Rühren Sie mit dem Schneebesen zügig, damit sich jetzt keine Klumpen bilden, während Sie den Topf weiter auf der Hitze stehen lassen. Sobald das Ganze dick wird geben Sie den Rest der Milch zu und rühren auf der Hitze weiter. Sobald es wieder dick wird nehmen Sie den heißen Spargelsud und füllen nach und nach soviel auf bis richtige Konsistenz der Suppe erreicht ist. Schmecken Sie die Suppe nun mit Salz und Pfeffer ab. Nachdem Sie die Hälfte der flüssigen Schlagsahne zugegeben haben sollte die Suppe nicht mehr richtig kochen. Die zweite Hälfte der Sahne schlagen Sie in einem hohen kalten Gefäß halbfest. Geben Sie die gehackte Petersilie zu und schlagen Sie die Sahne nochmals kräftig durch. Geben Sie kurz vor dem Servieren mit einem Esslöffel einen Klacks der Sahne in den Teller.