

Spargelcremesuppe

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten:

250 g Spargelschalen
2 Schalotten
60 g Butter
1l Wasser
Salz, Zucker
Sahne nach Belieben
etwas Speisestärke

Zubereitung:

Spargelschalen und Schalotten in etwas Butter anschwitzen, mit dem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Dann mit Salz und Zucker abschmecken, bis das Wasser eine gute Sättigung hat.

Die Spargelschalen darin fünf Minuten kochen, dann herausnehmen. Die Suppe mit Speisestärke abbinden bis zur gewünschten Bindung. Mit Salz und Zitrone abschmecken.

Noch einmal 60 Gramm Butter hineinmixen und dann mit Sahne verfeinern. Durch ein feines Sieb passieren.

Mit Croutons oder einer gebratenen Riesengarnele servieren.