

Spargelcremesuppe

■ Zutaten

Für 4 Portionen: 400 g Suppenspargel, 1,5 Liter Wasser (Spargelwasser), 1 TL Salz, Pfeffer, Salz, Muskat, 1/2 TL Paprikapulver (mild), 40 g Butter, 40 g Mehl, 1 Eigelb, 1/8 Liter Sahne, 2 EL frischen, feingehackten Schnittlauch.

■ Zubereitung

1. Spargel kochen:

Der Spargel wird gewaschen und geschält, in ca. 3 cm lange Stücke geschnitten und in Wasser mit wenig Salz, Zucker und Butter bißfest gekocht.

2. Mehlschwitze:

Aus Butter und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze. Dazu schmelzt man die Butter und gibt das Mehl unter Rühren hinzu. Anschließend mit dem Spargelwasser auffüllen.

3. Spargelstückchen hinzugeben:

Nun die gekochten Spargelstückchen hinzugeben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Paprikapulver würzen und ca. 10 Minuten kochen lassen.

4. Nun Eigelb und Sahne verrühren und unter Rühren in die Suppe geben. Mit Schnittlauch bestreut servieren.