

# Spargelsuppe mit Parmaschinken

## ■ Zutaten

**Für 4 Personen:** 300 g Suppenspargel, Salz, Zucker, Butter, 50 g Butter, 50 g Mehl, 125 ml Sahne, weißer Pfeffer, 30 g kalte Butter in Flöckchen, 4 Scheiben Toastbrot, 100 g Parmaschinken in Scheiben, 4 EL gehackte Petersilie.

## ■ Zubereitung

### 1. Spargel kochen

Der Spargel wird gewaschen und geschält, in ca. 5 cm lange Stücke geschnitten und in Wasser mit wenig Salz, Zucker und Butter ca. 8 Minuten bissfest gekocht. Anschließend abgießen und den Sud dabei auffangen.

### 2. Mehlschwitze

Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen und den Spargelsud nach und nach angießen. Etwa 20 min. köcheln lassen.

### 3. Sahne, Pfeffer, Butter ...

Suppe anschließend vom Herd nehmen, die Sahne einrühren und mit Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter mit einem Schneebesen einarbeiten und die Spargelstücke in die Suppe geben.

### 4. Toastbrot und Parmaschinken

Toastscheiben würfeln und ohne Fettzugabe in einer Pfanne bei schwacher Hitze rösten.

Schinken in mundgerechte Stücke zupfen und ohne Fettzugabe knusprig braten.

Brotwürfel und Schinken in die Suppe geben.

Fertige Suppe mit Petersilie garniert servieren.