



Spargelsuppe mit gebackenem Spargel

Spargelsuppe

100g	Spargel
50g	Butter
30g	Mehl
1l	Spargelfond (aus den Spargelschalen)
500ml	flüssige Sahne
70ml	Weißwein

Weißer Spargel schälen, in feine Scheiben schneiden (ohne Spitze). In Butter hell anschwitzen, mit Mehl bestäuben, rühren und mit Weißwein ablöschen.

Spargelfond und Sahne aufgießen, 45 Min. leicht köcheln, anschließend pürieren und fein passieren. Abschmecken mit Salz und etwas Zitronensaft.