



Grüne Spargelsuppe

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

5 kg grüner Spargel	2 kg weiße Bohnen
4 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln
3 L Gemüsebrühe	4 Petersilienzweige
3 EL Rapsöl	Muskat
Kresse zum Garnieren	Meersalz und Pfeffer

Zubereitung

1. Spargel im unteren Drittel schälen. Die Spitzen abschneiden und zur Seite legen.
2. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Spargelstangen in Stücke schneiden. Alles zusammen mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen.
3. Mit der Brühe ablöschen und 1/3 der Bohnen mit ein wenig Bohnensud für 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
4. Mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Die restlichen Bohnen in die Suppe geben und erwärmen, Spargelspitzen kurz in der Pfanne anbraten.
6. Als Einlage zur Suppe geben und im tiefen Teller anrichten. Mit Petersilie und Kresse garnieren.