



Spargelcreme mit Schnittlauch und Radieschen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1 EL	Butter	1	Stange Lauch
1/2	Bund grüner Spargel	2	Kartoffeln (mehlig)
250 ml	Gemüsebrühe	200 g	Sahne
1 EL	Schnittlauch	4	Radieschen
	Salz und Pfeffer		Muskat

Zubereitung

Zubereitung

Lauch klein hacken und in der Butter anschwitzen. Spargel und Kartoffelstücke mit anschwitzen. Brühe dazugeben und köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Spargelspitzen kurz in Salzwasser blanchieren.

Die Suppe mit Sahne pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Spargelspitzen in die Suppe geben und mit gehackte Schnittlauch und fein gehobelten Radieschen anrichten.

Spargelcreme mit Schnittlauch und Radieschen

Stand 20.04.2021