SPARGELCREMESUPPE

magazin:

Zutaten

250 g Spargel
2 EL Butter
2 Stk Schalotten
4cl Noilly Prat
100 ml Obers
1 l Spargelfond
1 EL Crème fraîche
Pflanzenöl
Salz
Cayennepfeffer
kleine Spargelspitzen als Einlage

Zubereitung

Die Schalotten schälen, in kleine Stücke hacken und in Pflanzenöl anschwitzen. Den Spargel in Stücke schneiden, hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit Noilly Prat ablöschen und mit dem Spargelfond aufgießen. Den Spargel darin weich kochen. Sobald der Spargel weich gekocht ist, Obers und Crème fraîche hinzugeben und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Suppe gut durchmixen, kleine Spargelspitzen als Einlage hinzugeben und anrichten.