

Spargelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg grüne Spargeln
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 2 Prisen Zucker
- 1 l Gemüsebouillon
- 5 dl Halbrahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Dill für die Garnitur



1. Spargeln vom Köpfchen weg schälen. Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Rest in Stücke schneiden. Zwiebeln hacken.
2. Butter in einer grossen Pfanne erwärmen. Spargelstücke, Zwiebel und Zucker darin 2 Minuten dünsten. Mit Bouillon ablöschen. 15 Minuten zugedeckt weich kochen.
3. Rahm beifügen. Mit dem Stabmixer pürieren. Spargelspitzen begeben und ca. 5 Minuten in der Suppe bissfest köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Anrichten und mit Dill garnieren.