

# Strasser



Grüenspargel  
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf  
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594  
E-Mail | [sonja-strasser@aon.at](mailto:sonja-strasser@aon.at)  
Web | [www.strasser.at.st](http://www.strasser.at.st)

## Grüne Spargelcreme-Suppe

### Zutaten:

60 dag Grüenspargel,  $\frac{3}{4}$  l Gemüse- oder Hühnerfond klar (oder Suppenwürfel),  $\frac{1}{8}$  l Schlagobers, Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Muskatnuss.

2 EL Mandelblättchen, Schnittlauch, 1 EL Schlagobers geschlagen.

### Zubereitung:

Spargel säubern und wenn nötig die holzigen Enden abschneiden. In dem Gemüfefond 15 Minuten weich kochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und wenn nötig noch durch ein feines Sieb streichen. Schlagobers unterrühren und mit dem Stabmixer kurz aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne kurz anbräunen. Die Suppe mit dem fein geschnittenen Schnittlauch und den Mandelblättchen bestreuen. Mit einem Schlagobershäubchen dekorieren.

Tipp: Die Suppe schmeckt sehr fein, wenn Sie als Einlage noch einige Schinkenstreifen hinzufügen.

**Guten Appetit!**

Quelle: [www.lk-konsument.at](http://www.lk-konsument.at)