

# Spargelsuppe

Rezept für 4 Personen



## Suppe:

1	Schalotte	fein gehackt
	Butter	zum Dämpfen
500 g	weisse Spargeln	geschält, in Stücke geschnitten
4 El	Milchreis	z.B. Camolino
ca. 1 l	Gemüsebouillon	
1 dl Rahm		
Salz, Pfeffer		

## Garnitur:

2 Scheiben	Zopf	gewürfelt
Butter		zum Rösten
Salz, Pfeffer		
2-3 grüne Spargeln,		in Scheibchen geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème		

2 EL Kerbel, gehackt  
einige Kerbelzweige zum Garnieren

## **Zubereitung**

Suppe:

Schalotte in der Butter andämpfen. Spargeln mitdämpfen. Reis beifügen, mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt weichkochen. Alles fein pürieren, nach belieben durch ein Sieb streichen, Rahm beifügen, mit der Bouillon zur gewünschten Konsistenz verdünnen, aufkochen, würzen.

Garnitur:

Zopfwürfel in der Butter rösten, herausnehmen. Grüne Spargeln in der restlichen Bratbutter kurz braten, würzen.

Gehackten Kerbel unter die Suppe mischen, in vorgewärmten Schalen verteilen, grüne Spargeln in die Suppe legen, mit Croûtons und Kerbel garnieren.

Dazu passen knuspriges Brot oder Zopf und Käse.