



SPARGELSÜPPCHEN MIT SCHAUMHÄUBCHEN

Zutaten:

1 kg grüne Spargeln
7 dl Gemüsebouillon
2 dl Vollrahm
1 Spritzer Zitronensaft
Salz und Pfeffer
2 Prisen Zucker
Ausserdem:
etwas geschäumte Milch zur Deko

Zubereitung:

Die Spargeln im unteren Drittel schälen, neu anschneiden und in kleine Stücke schneiden. In der Bouillon weich kochen. Danach fein pürieren und zurück in die Pfanne giessen. Den Rahm, der Zitronensaft und den Zucker zugeben. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, etwas Wasser zugeben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Alles schaumig aufschlagen und mit der geschäumten Milch dekorieren. Heiss servieren!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

