

# Spargelcremesuppe mit Frischkäse

## Zutaten (4 Portionen)



500 Gramm weißer Spargel



3 Teelöffel Gemüsebrühe



750 ml Wasser



50 Gramm Butter



½ Zitrone

# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



1 Teelöffel Zucker



200 ml Sahne



200 g Doppelrahm-Frischkäse  
mit Kräutern



1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Muskat



50 Gramm frische Kräuter  
(oder gefriergetrocknete  
Kräuter)

# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



Speisestärke (Mondamin) zum Binden (ca. 1 Esslöffel)



3 Esslöffel Sekt



1 Spargeltopf (hoher Topf)  
1 Messbecher, 1 Pürierstab,  
1 Zitronenpresse,  
1 Spargelschäler,  
1 Küchenmesser, 1 Teelöffel



1 großes Sieb



1 Schöpflöffel

# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



1 großer Kochtopf mit Deckel

## Zubereitung



Spargel dünn schälen  
(von oben nach unten)



untere Enden abschneiden  
(2 – 3 cm)



Spargelstangen in den Korb  
stellen

# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



Wasser in den Spargeltopf geben



Wasser kochen



Deckel abnehmen



Gemüsebrühe (Pulver) dazugeben



Butter dazugeben

# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



Zucker dazugeben



½ Zitrone auspressen



Zitronensaft dazu geben



Sekt dazugeben



Schale des Spargels und die abgeschnittenen Stücke in den Topf geben

# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



Spargelstangen in den Topf geben



Spargel bissfest garen  
(ca. 10 – 12 Minuten)



Hälfte des Spargels  
aus dem Topf nehmen  
und auf einen Teller geben



Deckel wieder auf den Topf  
geben

Spargel ca. 10 – 12 Minuten  
weiter kochen (mittlere Hitze)



Weich gekochter Spargel  
in einen Becher geben

# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



Spargel mit dem Pürierstab pürieren (mixen)



Pürierten Spargel und Spargelbrühe durch ein Sieb in den 2. Topf geben ...



... und mit einem Löffel durch das Sieb streichen



Reste aus dem Sieb auf einen Teller geben (Abfall)



Sahne in die Suppe geben und erneut erhitzen



# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



Mondamin dazu geben



Frischkäse dazu geben



Salz dazu geben



Pfeffer dazu geben



Muskat dazu geben

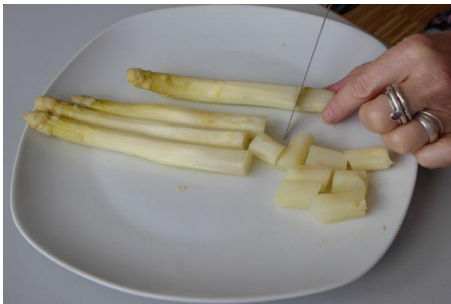
# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



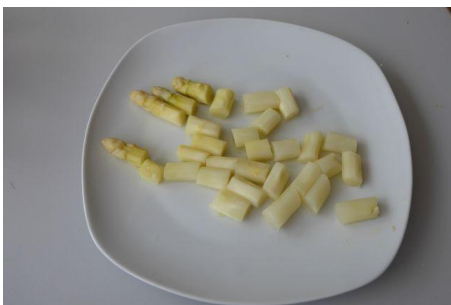
Kräuter dazu geben



Suppe mit dem Pürierstab  
gut umrühren



Spargelstangen in 2 – 3 cm  
große Stücke schneiden



Spargelstücke ...



... in die Suppe geben  
und kurz erhitzen

# Spargelcremesuppe mit Frischkäse



Suppe auf einen Teller geben



Fertig

**Guten Appetit!**