

Zutaten

- 75 g Krabben, tiefgefroren
- etwas Zitronensaft
- 300 g Spargel
- 500 ml Wasser
- etwas Zucker
- 5 g Butter
- 1 Beutel Maggi Guten Appetit Spargel Cremesuppe
- 130 ml Schlagsahne
- 1 EL Pistazienkerne

Zubereitung

- 1. Krabben mit Zitronensaft beträufeln und auftauen lassen.
- 2. Spargel waschen, schälen, in Stücke schneiden.
- 3. In einem Topf das Wasser mit Zucker zum Kochen bringen. Butter und Spargel zugeben und 10 Min. garen und abgießen. Spargelwasser auffangen, mit Wasser auf 750 ml ergänzen.
- 4. Maggi Guten Appetit Spargel Cremesuppe einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 3 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
- 5. Krabben und Spargelstücke zugeben und heiß werden lassen.
- 6. Sahne steif schlagen und jeweils 1 Sahnetupfer auf die in Tellern angerichtete Suppe geben und mit Pistazienkernen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

40 Minuten

3 Portionen

Kohlenhydrate 5 g Energie 211 kcal Fett 17 g

Protein 8 g