Spargelcremesuppe mit Croûtons

Zutaten

- 1 kg Spargel, weiß
- 1 l Wasser
- 2 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 5 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 1 Pfeffer a.d. Mühle
- 1 Muskatnuss, frisch gerieben
- 2 EL Mehl
- 150 g Crème fraîche
- 40 g Eigelb
- 3 EL Weißwein
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- 60 g Toastbrot

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und die Spargelschalen zur Seite stellen.

2. In einem Topf Wasser mit der Hälfte der Butter, Zucker und MAGGI Gemüse Brühe zum Kochen bringen. Spargelstangen und Schalen zufügen und bei geringer Wärmezufuhr 20 Min. kochen.

3. Abgießen, dabei das Kochwasser auffangen und die Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden.

4. In einem Topf die restliche Butter zerlassen, Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen. Die Brühe unter Rühren nach und nach zugießen. Dabei mit dem Schneebesen kräftig schlagen, damit keine Klümpchen entstehen. Spargelstücke zur Suppe geben und bei geringer Wärmezufuhr 2 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

5. Crème fraîche mit Eigelb verrühren und in die heiße Suppe rühren. Mit Weißwein, Muskatnuss und Pfeffer würzen und abschmecken.

6. Mit Petersilie bestreuen.

7. Toastbrot toasten, in Würfel schneiden und die Suppe damit bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	226 kcal
Fett	15 g
Protein	7 g

42 Minuten

6 Teller

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de