



Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 1250 ml Wasser
- 0,5 TL Salz
- 0,5 TL Zucker
- 40 g Schalotten
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 100 ml Schlagsahne
- etwas weißer Pfeffer
- 80 g HERTA Saftiger Genuss Saftschinken

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen, das untere Ende und die Köpfe abschneiden. Restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden. Die Schalen und Endstücke in einem Topf mit Wasser, Salz und Zucker ca. 20 Min. kochen. Spargelwasser durch ein Sieb gießen und auffangen (ca. 1 Liter). Schalotten schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Schalotten darin glasig dünsten. Spargelstücke zufügen und mitdünsten. Mehl darüber sieben und kurz mitdünsten. Den heißen Spargelsud zugießen. MAGGI Klare Gemüsebrühe darin auflösen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 15 Min. köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
3. Sahne zugießen und gut verrühren. Spargelköpfchen zugeben und gut 5 Min. leise köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken. HERTA Saftschinken halbieren, vierteln und in Streifen schneiden. Die Spargelcremesuppe auf Teller verteilen und mit Schinkenstreifen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	231 kcal
Fett	15 g
Protein	10 g

🕒 55 Minuten

⊕ 4 Portionen