

Grüne Spargel-Suppe

Für zwei Personen

250 g grüner Spargel $\frac{3}{4}$ l Rinderfond $\frac{1}{4}$ l Sahne
1 Ei Salz, Pfeffer

Den Spargel schälen und klein schneiden. Den Rinderfond erhitzen und den Spargel darin gar kochen. Anschließend die Suppe pürieren. Das Ei trennen und das Eigelb in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Sahne dazugeben und die Suppe aufschäumen. Die Suppe auf einem Teller anrichten und servieren.

Helga Huber am 05. Juli 2013