

Spargel-Creme-Suppe

Für zwei Personen

500 g weißer Spargel	1 Knoblauchzehe	70 g Butter
150 ml Sahne	4 EL Mehl	2 Scheiben Mischbrot
6 EL Olivenöl	1 TL Ingwerpulver	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen, in Stücke schneiden und ca. 20 Minuten im Sud garen. Butter im Topf schmelzen und mit Mehl eine Schwitze herstellen. Mit 500 ml Spargelwasser aufgießen und mit Sahne, Ingwer, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und das Brot in Olivenöl und Knoblauch rösten.

Jutta Marks am 11. April 2018