

# Spargel-Suppe

## Für 2 Portionen

1 Bund weißer Spargel	2 Schalotten	30 g Butter
30 ml weißer Portwein	500 ml Gemüsefond	250 ml Sahne
2 EL geschlagene Sahne	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Als erstes die Spargelstangen schälen und klein schneiden. Dann die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten und den Spargel darin anschwitzen. Das Ganze mit dem weißen Portwein ablöschen. Den Gemüsefond angießen und immer wieder hinzugeben, bis der Spargel weichgekocht ist. Nun die Sahne in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Dann den Inhalt fein pürieren. Die Suppe nun mit Salz und Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Suppe vom Herd nehmen, in tiefen Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben kann die Suppe noch durch ein Sieb passiert und mit etwas geschlagener Sahne verfeinert werden.

Steffen Henssler am 14. 05. 2012