

Bayernland



Spargelcreme SUPPE

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
(OHNE KOCHZEIT)



ZUTATEN

900 ml Wasser
30 g Bayernland Goldbutter
1 TL Zucker
500 g weißen Spargel
30 g Speisestärke
20 ml Weißwein
1 Prise Pfeffer
1 TL Salz
evtl. Gemüsebrühe
100 g Domspitzmilch Schlagrahm

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Schale aufheben.
2. Wasser, Zucker und Spargelschalen zusammen in einen Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen.
3. Spargelschalen in ein Sieb geben und abtropfen lassen, Spargelsud auffangen.
4. Die Spargelstücke und den Spargelsud 15 Minuten kochen.
5. Spargelspitzen zur Seite nehmen.
6. Butter und Speisestärke in den Topf geben und alles zusammen pürieren.
7. Weißwein, Pfeffer, Salz zugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
8. Mit Sahne verrühren, Spargelköpfe zugeben, abschmecken und sofort servieren.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV