

Holländische - Spargelcremesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	klein.	Dose Spargelstücke (580 G)
1	Würfel	Fleischbrühe (15 g)
1	Pack.	Instant helle Soße
2		Ecken Sahneschmelzkäse (125 G)
100	Gramm	Crème fraîche Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuß Rosenpaprika, Kerbelblättche
1		Hartgekochtes Ei

Anleitung:

Spargelabschnitte abtropfen lassen, die Brühe auffangen. Spargelsud mit Wasser auf 3/4 l ergänzen. Brühe in einen Topf gießen, Brühwürfel zugeben und zu Kochen bringen. Soßenpulver einstreuen und die Suppe unter Rühren 5-10 Minuten durchkochen lassen. Dann den Käse zugeben und in der heißen Suppe schmelzen lassen.

Spargelabschnitte in 2 cm lange Stücke schneiden und in der Suppe bei milder Hitze erwärmen. Die Suppe mit der Crème fraîche verfeinern und mit den Gewürzen abschmecken.

Suppe mit Kerbelblättchen und Scheiben von hartgekochtem Ei garnieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit *RK*17.08.2015 von K.H.