

Perfekte Resteverwertung: Crème-Brûlée aus Spargelcremesuppe



Perfekte Resteverwertung

Aus übrig gebliebenen Suppen lassen sich tolle Vorspeisen herstellen. Aus den Resten einer Spargelcremesuppe ist im Handumdrehen eine köstliche, deftige Spargel Crème-Brûlée gemacht. Die schmeckt prima an heißen Sommertagen als kleine Vorspeise.

Hier die Rezeptur für unsere **Spargel Crème-Brûlée**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 320 g Spargelsuppe (siehe Rezeptdatenbank „[Spargelcremesuppe](#)“)
- 4 Eigelbe (ca. 70-80 g)

- 4 TL brauner Zucker
- Zum Servieren: Pfeffer aus der Mühle, Frühlingszwiebeln, Minitomaten

Zubereitung

Die Spargelcremesuppe mit Eigelben vermischen und ca. 1,5-2 cm hoch in feuerfeste Spargel Crème-Brûlée-Förmchen verteilen.

Den Ofen auf 130°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Schälchen in eine Auflaufform stellen. Mit kochend heißem Wasser angießen, sodass die Schälchen zu ½ bis ¾ im Wasser stehen. Im Ofen bei 130°C ca. 35-45 Minuten stocken lassen. Prüfen, ob die Masse fest ist, sonst weitere 5-10 Minuten garen. **Tipp:** die Masse sollte gerade fest sein, wenn an den Förmchen gewackelt wird.

Die Förmchen herausnehmen, abkühlen lassen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Je 1 TL brauner Zucker pro Schälchen gleichmäßig auf der Crème verteilen. Mit einem Küchenbunsenbrenner karamellisieren.

Tipp: Zum Servieren mit Pfeffer und etwas geschnittene Frühlingszwiebeln bestreuen. Dazu schmeckt herzhaftes Baguette oder Bauernbrot und kleine Tomaten.