

Spargelcrèmesüppchen mit Spitzwegerich-Champignons



Zutaten:

Für 4 – 6 Personen:

- 750 g Spargel, weiß
- 25 g Butter
- 1 TL Zucker
- 1 l Geflügelbrühe (oder leicht gesalzenes Wasser)
- 200 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 250 g Champignons und 1 EL Öl zum Anbraten
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Optional: 1 TL Meerrettich
- 1 Handvoll Spitzwegerich oder Petersilie



Zubereitung

Für den Sud den Spargel schälen. Die Schalen gut waschen und dann in einem Topf mit Butter und Zucker in 1 l Geflügelbrühe (oder leicht gesalzenes Wasser) geben, langsam aufkochen und offen bei milder Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Brühe durch ein engmaschiges Sieb abgießen und die Brühe auffangen. Schalen entsorgen.

Die Brühe im Topf erhitzen. Spargel in 1 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenso in 1 cm große Würfel schneiden. Spargel- und Kartoffelwürfel in die Brühe geben und 10 – 15 Minuten mit geschlossenem Deckel weich kochen.

Anschließend die Suppe fein pürieren. Mit Schlagsahne erneut aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Spargelsuppe mit Salz, Pfeffer und 1 TL Meerrettich abschmecken.

Champignons mit einem Küchentuch säubern und vierteln und in einer Pfanne mit etwas Öl 3-4 Minuten anbraten. Spitzwegerich waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Den Spitzwegerich zur Hälfte in die Suppe geben. Die andere Hälfte zu den angebratenen Pilzen geben und 1 Minute anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spargelcrèmesuppe in einer Suppenschale oder einem Suppenteller mit Pilzen anrichten.