



## Benötigte Zutaten

|        |                                                                                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 500 g  | grüner Spargel                                                                    |
| 1      | Zwiebel                                                                           |
| 40 g   | Bergbauern Butter                                                                 |
| 500 ml | Gemüsebrühe                                                                       |
| 100 ml | Bergbauern Schlagobers                                                            |
| Prise  | Salz, Pfeffer                                                                     |
|        | Kresse, Croutons, Schnittlauch und gebratenen Bauchspeck (optional) zum Garnieren |

## Grüne Spargelcremesuppe

Diese cremige Spargelsuppe bringt den frischen Geschmack des grünen Spargels direkt auf den Teller. Mit knusprigen Croutons und frischen Kräutern wird die Suppe zu einem köstlichen Frühlingsgericht.

### Anleitung

1. Den Spargel an den unteren und harten Enden abschneiden (ca. 1cm) und anschließend bis zum Anfang der Spargelspitze schälen. Stangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel fein hacken, in Butter dünsten, Brühe angießen und aufkochen lassen. Die Spargelstücke hinzuzugeben und ca. 15 Minuten kochen.
3. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Schlagobers zugeben, aufkochen lassen und erneut aufmixen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gehackten Schnittlauch und Croutons bestreut servieren.

Tipp: Bauchspeck anbraten, abkühlen, grob schneiden und ebenfalls die Suppe damit garnieren.



Ein Rezept von  
SalzburgMilch