



# Blitz-Spargelcremesuppe – der Klassiker ganz einfach

## Zutaten für 4 Personen

- » 750 g weißer Spargel
- » 150 g Sahne
- » 50 g Butter
- » 50 g Mehl
- » 1 EL Zitronensaft evtl. mehr zum Abschmecken
- » 2 TL Zucker
- » 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- » Salz und Pfeffer
- » 10 g frischer Schnittlauch, alternativ Kerbel

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Schäle den Spargel mit einem Sparschäler und schneide die holzigen Enden ab.

### Zubereitung

1. Erhitze die 50 g Butter in einem mittelgroßen Kochtopf, bis sie leicht schäumt. Füge 2 TL Zucker, 1/2 TL Salz und 1 EL Zitronensaft hinzu und dünste die Spargelstücke für ca. 1–2 Minuten.

---
2. Gib die 50 g Mehl zu den Spargelstücken und rühre gut um.

---
3. Gieße langsam 750 ml Wasser unter ständigem Rühren dazu und lasse die Spargelstücke bei mittlerer Hitze ca. 10–12 Minuten kochen, bis sie weich sind.

---
4. Entnimm ca. 100 g Spargelstückchen mit einem Schaumloffel und stelle sie zur Seite.

---
5. Püriere den restlichen Spargel in der Suppe mit einem Pürierstab, bis die Konsistenz deinen Wünschen entspricht, und probiere zwischendurch.

---

6. Gib nach dem Pürieren die 150 g Sahne zur Suppe, schmecke sie mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und Zitronensaft ab und lasse alles kurz aufkochen. Rühre dabei kräftig um.
- 
7. Verteile die Spargelstückchen in der Suppe oder füge sie direkt in die heiße Spargelcremesuppe hinzu. Reiche klein geschnittenen Schnittlauch oder Kerbel dazu.