Spargelsuppe mit Pesto

Spargel-Gerichte » Spargel-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 400g Spargel (grün)
» 400g Spargel (weiß)
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Butter/Margarine
» 750ml Instant-Hühner-Brühe
» 200ml Schlagsahne
» Salz & Pfeffer
» Zitronensaft
» 4 EL Basilikum- Pesto
» Kerbel

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Weißen Spargel schälen, vom grünen die Enden abschneiden, in 2-3cm lange Stücke schneiden. Die Spargelspitzen beiseite legen.

2. Zwiebel schälen und würfeln und in einem großen Topf in Butter weich dünsten. Spargelstücke dazugeben, kurz mit andünsten. Mit der Geflügelbrühe aufgießen, ca. 20min köcheln lassen.

3. Alles im Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren. Wieder in den Topf gießen, den halben Becher Sahne zugießen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

4. Die Spargelspitzen 5min in der Suppe ziehen lassen. Restliche Sahne steif schlagen und vor dem Servieren unterheben. Suppe auf Teller verteilen, jeweils 1TL Pesto hineingeben, mit Kerbelblättchen garnieren.

Nährwerte: 417kcal pro Portion

angelegt am: 07.03.2007 Rezept-Nr: 2248

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke