SpargeIsuppe 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