

Grüne Spargelsuppe mit Kresse



Spargelzeit

Es ist wieder Spargelzeit. Die ersten Spargel stehen zum Genuss bereit. Da bietet sich während der launischen Apriltage gleich ein wärmendes Süppchen an. Ich habe statt weißem Spargel ein bisschen grünen Spargel am Markt gekauft, der als grüne Frühlingsuppe meine Spargel-Genusszeit einleitet.

Um eine schöne grüne Farbe zu bekommen, habe ich zusätzlich Kresse und eine Handvoll Erbsen in die Suppe gemixt. Ein Esslöffel Meerrettich rundet den Geschmack ab und wärmt zusätzlich von innen.

Hier die heutige Inspiration für grüne Spargelcremesuppe:

Zutaten

- 500 g grüner Spargel
- 100 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
- 1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 600 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 1 Kistchen Kresse
- 1 EL Sahne-Meerrettich
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- Extra: Kresse und gehackte Nüsse zum Bestreuen

Zubereitung

Den grünen Spargel am unteren Drittel schälen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Die Zwiebelwürfel in einem Topf mit Öl 1 Minute glasig braten.

Nun den Spargel und die Gemüsebrühe zugeben und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten kochen. Anschließend die Erbsen und die Sahne zugeben und weitere 5-7 Minuten kochen lassen.

Zum Schluss Salz, Pfeffer, Sahnemeerrettich, Butter und Kresse hinzugeben und alles mit einem Pürierstab fein mixen.

Zum Servieren in Suppenteller gießen und mit Kresse und gehackten Nüssen bestreuen.

Dazu schmeckt ein Nussbrot.