

## Grüne Spargelsuppe mit Kresse



### 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.