

Schnelles Spargelsüppchen

Zutaten für 2 Personen:

Für die Suppe:

½ Bund Spargel grün
½ Bund Spargel weiß geschält
½ Bund Petersilie
Moscovado oder Rohrzucker
Ein Schuss Weißwein
Butter
Sahne
Olivenöl
Salz, Pfeffer,
Curry, z.B. indisch oder persisch
Muskatnuss oder Muskatnussblüte
Wasser

Für die Suppe den weißen Spargel schälen. Beide Sorten getrennt in kleine Stücke schneiden und zuerst den weißen Spargel in etwas Öl anschwitzen. Ein Stück Butter für die Süße und das Aroma zugeben.

Nun den Spargel mit einem Schuss Weißwein ablöschen und etwas Moscovadozucker und eine Prise Salz zugeben. Den Weißwein gut verköcheln lassen, bis sich die Säure fast abgebaut hat.

Erst jetzt den grünen zugeben und so viel Wasser zugeben, dass der Spargel halb bedeckt ist. Eine Minute köcheln lassen und dann mit Sahne auffüllen, bis der Spargel bedeckt ist – nur noch sieden lassen, nicht mehr kochen, die Spargelstücke sollen bissfest bleiben!

Nun die Suppe mit Muskat und Curry abschmecken – je nach Geschmack! Bei Bedarf noch etwas Salz und frisch gemahlene Pfeffer zugeben. Erst kurz vor dem Anrichten frisch gehackte Petersilie einstreuen und sofort in die Suppenteller verteilen.

Viel Spaß beim Nachkochen!