

Spargel - Kartoffelsuppe mit Kräuteröl

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Kartoffelsuppe mit frischem Spargel angesetzt

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 500 g weißer Spargel, geschält
- 300 g mehlig kochende, geschälte Kartoffeln in groben Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen geschnitten
- 1 Gläschen Hühner- oder Rindfleischbrühe aus dem Supermarkt
- 40 g Butter
- 1 Becher Crème fraîche
- 1/2 l Milch
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Strich Muskatnuss, 1 Spritzer Zitrone
- Für das Kräuteröl:
- 4 El Olivenöl
- 2 El Kresse, gehackt
- 1 El Petersilie, gehackt
- 1 Blättchen eines frischer Thymianzweig, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die gehackten Kräuter am Vortag mit dem Öl pürieren, einlegen.

Schritt3

Den geschälten Spargel zunächst in 2 cm große Stücke schneiden, die Köpfe für die Einlage

zurücklassen und separat kochen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln mit dem Lauch in Butter glasig anschwitzen, dann die Kartoffel und Spargelstücke dazu geben.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und 1 Strich Muskatnuss würzen,

Schritt7

2 - 3 min. angehen lassen und mit der Milch, der Brühe und Crème fraiche aufgießen.

Schritt8

Ca. 15 - 20 min. leise köcheln lassen und Alles mit dem „Zauberstab“ pürieren.

Schritt9

Danach die Suppe noch einmal kurz „aufstoßen“ lassen, nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller portionieren, Spargelspitzen dazu geben und mit jeweils mit einem Tl Kräuteröl und etwas frisch gemahlener Pfeffer servieren, was einen frischen, pikanten Geschmack ergibt.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, frisch, kartoffeln, pikant, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-kartoffelsuppe-mit-kraeuterol/>