

# Spargel-Rahm-Süppchen

*Als Vorspeise für 4 Personen*



Ca ½ Pfund weißer Spargel

- Schälen und in ca 3 cm-Stücke schneiden
- Die Schalen in etwa 1 l Wasser 20 Minuten kochen lassen und durchsieben
- Die Spargelstücke in dieser Brühe al dente – nicht zu weich! – garen und rausnehmen

50 g Butter

- In einem anderen Topf erhitzen

2 EL Mehl

- Anschwitzen und mit Spargelbrühe ablöschen. Restliche Brühe zugeben

1 Schuss Weißwein, 200 ml Sahne

- Einrühren
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat, 1 TL Zucker und Piment d'Espelette würzen

2 Eigelb

- In einer Tasse mit etwas Suppe verquirlen und in die Suppe rühren.
- Nicht mehr kochen lassen! Die Spargelstücke in die Suppe geben und wieder heiß werden lassen. Abschmecken

Petersilie

- Fein hacken, die Suppe in Suppenschalen füllen, mit der Petersilie überstreuen und servieren.

*Guten Appetit!*