

## Rezept für Spargelcremesuppe

### Zutaten für 2 Portionen:

- 250 g weißen Spargel
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 1 Eigelb (Größe M)
- 3 EL Milch oder Sahne
- Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft

### Utensilien:

- Sieb
- Mittelgroßer Topf
- Stieltopf

### Zubereitung:

#### Schritt 1:

Spargel waschen und schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in kochendem Wasser unter Zugabe von zwei Teelöffeln Salz und einem Teelöffel Zucker ca. 15 Minuten weichkochen.

#### Schritt 2:

Anschließend wird der Spargel über einem Sieb abgeseigt und das Spargelwasser aufgefangen.

#### Schritt 3:

In einem mittelgroßen Topf werden dann 40 g Butter geschmolzen und 40 g Mehl mit einem Schneebesen gut verrührt, sodass keine Klumpen entstehen.

#### Schritt 4:

Mit dem aufgefangenen Spargelwasser wird nun die Mehlschwitze unter Rühren abgelöscht und mit etwas Brühe aufgefüllt. Die Suppe 15 Minuten langsam durchkochen lassen.

#### Schritt 5:

In einer kleinen Schale das Eigelb mit Milch oder Sahne verrühren und in die nicht mehr kochende Suppe geben.

#### Schritt 6:

Zum Schluss die Spargelcremesuppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken und die Spargelstückchen dazugeben.

#### Schritt 7:

Je nach Belieben kannst du die Suppe noch mit Schinken, Croûtons oder Petersilie garnieren.