



Grüne Suppe mit Spargelspitzen

Zutatenliste:

250 g grüner Spargel
1 L Gemüsebrühe
300 g junge Erbsen
300 g Spinat
evtl. Kräutersalz, Pfeffer
1 Msp. Honig
1 Stich Butter
1 Zweig frische Minze

Zubereitung

Spargel schälen, die Spitzen abschneiden und zurückbehalten, restlichen Spargel in der Brühe garen (30 Minuten), die letzten 5 Minuten Erbsen und Spinat mitkochen. Suppe im Mixer pürieren, mit Kräutersalz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Butter zugeben, zum Schluss vorsichtig die Spargelspitzen und die Minze unterziehen. Suppe erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Diese feine Suppe wird mit gerösteten Weizenbrot-Knoblauch-Würfeln serviert (Brot Scheiben mit durch die Presse gedrücktem Knoblauch bestreichen, würfeln und in Butter rösten).

Guten Appetit!