

Spargel- suppe

mit Parmesanchips



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 BIO SONNE Kartoffeln
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ½ BIO SONNE Zitrone
- 500 g ERNTEKRONE grüner Spargel
- 150 g BIO SONNE TK Erbsen
- 500 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 200 ml Weißwein (trocken)
- 200 ml LANDFEIN Schlagsahne
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL BIO SONNE Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! frisch gemahlener Pfeffer
-
- 150 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- 1 Prise COOK! Rosmarin
- 1 Prise COOK! Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Kartoffeln und Zwiebeln schälen, grob würfeln und in Olivenöl und Honig anschwitzen.
2. Den Suppenansatz mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen, sobald sich der Alkohol verflüchtigt hat – die Suppe abgedeckt für 8–10 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. Den Parmesan mit Rosmarin und Thymian vermischen und in kleinen Portionen auf ein Blech mit Backpapier verteilen – alles für 8–10 Minuten goldbraun backen.
5. Währenddessen den Spargel von den holzigen Enden befreien und in mundgerechte Stücke schneiden – die Spitzen beiseite legen.
6. Nun Erbsen und Spargelstücke zur Suppe geben, um sie für 2–3 Minuten darin ziehen zu lassen – mit Sahne verfeinern und sämig pürieren.
7. Zum Schluss die Spargelspitzen zur Suppe geben und diese mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.
8. In vorgewärmte Schalen geben und mit Parmesanchips servieren.