

# Feine Spargelsuppe

## Zutaten | 4 Portionen

|       |               |
|-------|---------------|
| 500 g | Spargel       |
| 40 g  | Butter        |
| 40 g  | Mehl          |
| ½ l   | Brühe         |
| ½ l   | Spargelwasser |
| 1     | Eigelb        |
| 2 EL  | Sahne         |
|       | Salz          |
|       | Petersilie    |

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Den Spargel schälen, waschen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden.
- Die Spargelstücke ca. 15 Min. gar kochen und anschließend abgießen. Das Spargelwasser auffangen!
- Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und glatt rühren.
- Die Brühe unter Rühren langsam dazugeben.
- Das Spargelwasser dazugeben, verrühren und gut aufkochen lassen.
- Das Eigelb mit der Sahne verrühren und die Suppe damit legieren (binden).
- Mit Salz abschmecken.
- Die Spargelstücke in die Suppe geben und mit gehackter Petersilie dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 414 g:

## Nährwerttabelle

| Energie  | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 173 kcal | 12 g | 11 g          | 5 g    | 69,4 mg |