



GRÜNE SPARGELCREMESUPPE

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g grünen Spargel
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 40 g Bergbauern Butter
- 500 ml Hühner- oder Gemüsebrühe (Bouillon)
- 100 ml Bergbauern Schlagobers
- Prise Salz und Pfeffer (nach pers. Geschmack)
- Croutons, Kresse, Schnittlauch, gebratenen Bauchspeck zum garnieren



Zubereitung:

1. Den Spargel an den unteren und harten Enden abschneiden (ca. 1cm) und anschließend bis zum Anfang der Spargelspitze schälen.
2. Stangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
3. Die Zwiebel in Butter dünsten, Brühe angießen und aufkochen lassen. Die Spargelstücke hinzugeben und ca. 15 Minuten kochen.
4. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren. Den Schlagobers zugeben, aufkochen lassen und erneut aufmixen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gehackten Schnittlauch und Croutons bestreut servieren.

Pinzgauer Geheimtipp:

Bauchspeck anbraten, abkühlen, grob schneiden und ebenfalls die Suppe damit garnieren.

