



Landhof Hermans • Reiner Hermans

Dyck 32 • Nettetal-Lobberich

Tel.: 0 21 53 49 28 – auch für Vorbestellungen

Besuchen Sie uns im Internet: landhof-hermans.de

Schnelles Grüenspargelspitzen-Süppchen

Feines, cremiges Süppchen mit grünem Spargel, Erbsen und Blattspinat.
Lecker und schnell gemacht. Eine ideale Vorspeise.

Zubereitung

250 g Junge Erbsen und **250g Blattspinat** rechtzeitig aus der Tiefkühltruhe nehmen und auftauen lassen.

Von **250 g grünem Spargel** nur im unteren Drittel schälen. Die geschälten Stangen in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelspitzen beiseitelegen, sie kommen später erst dazu.

Für einen herzhaften Geschmack **1 Liter klare Fleischbrühe** aufkochen. (Vegetarier können gern auch **Gemüsebrühe** verwenden.) Den Spargel zugeben und darin für 10 - 12 Minuten garen.

Die aufgetauten Erbsen und den Blattspinat dazugeben und ca. 2 Minuten in der Brühe erwärmen.

Das Süppchen mit dem Mixer oder Pürierstab für eine cremige Konsistenz pürieren. Die übrigen Spargelspitzen und etwas Minze hinzufügen und in der Suppe für etwa 5 Minuten ziehen lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und zum Verfeinern etwas **Zucker** und **Butter** dazugeben.

Mit gerösteten Weißbrotscheiben oder Croutons heiß servieren.

Dazu passt ein halbtrockener Elite Riesling Weißwein.

Guten Appetit wünscht das

Landhof-Team

Weitere leckere Spargelrezepte vom Landhof finden Sie auf unserer Website landhof-hermans.de.