

CATCH GAP REZEPTE

SPARGELCREMESUPPE

Zubereitungszeit 20 min | Für 4 Personen



CATCH GAP



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

Zubereitung

- Die Zwiebel in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten.
- Die Spargelstücke und Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz mitdünsten.
- Die Gemüsebrühe hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- Die Suppe pürieren, Sahne hinzufügen und mit Muskatnuss, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Suppe in Schalen servieren und mit frischer Petersilie garnieren.

Zutaten

Für Die Suppe:

- 500 g Spargel, geputzt und in Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne oder pflanzliche Sahnealternative
- 1 Prise Muskatnuss
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Capa



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP
Kochen & Spritzen

CATCHCAP

kochen & spritzen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)