

Spargelcremesuppe mit Mostbröckli

Zutaten für 1 Liter = 5 Teller

200 g	weissen Spargel	wie üblich schälen, in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden
1 Liter	Wasser Spargel & Gemüse	aufkochen damit würzen, die Spargelstücke begeben und ca. 8 Minuten sanft köcheln
30 g	Butter	zerlassen
40 g	Mehl	begeben, kurz durchschwitzen, abkühlen
1 Liter	heissen Spargelfond	zur Mehl-Butter-Mischung geben, unter stetem Rühren aufkochen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen
½ dl	Rahm Spargel & Gemüse Vital-Aroma Spargelstücke	begeben damit abschmecken als Einlage hineingeben
	Mostbröckli	in dünne Streifen schneiden, beim Anrichten über die Suppe streuen
	Petersilie gehackt	damit bestreuen



- Tipp:**
- Spargelfond ist das Spargel-Kochwasser
 - kann auch mit grünem Spargel oder Bruchspargel zubereitet werden
 - mit knusprigem Brot servieren

Die verwendeten Gewürze:

Spargel & Gemüse

Vital-Aroma