

## Spargelcremesuppe

### Zutaten für 1 Liter

150g	Spargel	wie üblich schälen und in Stücke von ca. 2 cm Länge schneiden
1 L	Wasser	zum Kochen bringen
1 TL	<b>Spargel &amp; Gemüse</b>	damit würzen, die Spargelstücke hineingeben und ca. 10 Minuten garen, aus dem Sud nehmen
30g	Butter oder Öl	zerlassen
1 Beutel	<b>Cremesuppe</b>	beigeben und verrühren
9 dl	Kochsud vom Spargel	angiessen, unter stetem Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen
1 dl	Rahm	damit verfeinern
	<b>Spargel &amp; Gemüse</b>	damit abschmecken, die Spargelstücke in die Suppe geben
	Schnittlauch	damit bestreuen

**Tipp:** mit knusprigem Brot servieren



---

Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

**Spargel & Gemüse**

**Cremesuppe**