



Spargel-Champagner-Cremesuppe

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

250 g weißer Spargel	100 ml Sahne
500 ml Gemüsebrühe	1 Eigelb
40 g Mehl	200 ml Champagner oder Sekt
30 g Butter	etwas Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung

Spargel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Spargel in der Gemüsebrühe etwa 10 Min. garen, danach entnehmen

Die aufbewahrte Brühe auf etwa 1,2 l ergänzen.

Butter mit Mehl in einem Topf anrühren, Spargelbrühe hinzugeben, nochmals aufkochen und dann ca. 10 Min. ziehen lassen

Eigelb und Sahne unterrühren und Spargelstücke wieder dazugeben

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Der Cremesuppe Champagner oder Sekt zugeben und servieren