



SPARGELCREMESUPPE

Zutaten:

25 dag grüner Spargel, 2 Frühlingszwiebeln, 10 dag Erbsen, 2 dag Butter, Salz, Muskat, $\frac{3}{4}$ l Suppe, $\frac{1}{8}$ l Buttermilch, Kräuter

Zubereitung:

- vom Spargel die Spitzen abschneiden und den restlichen Spargel kochen, dann in Stücke schneiden
- feingehackte Zwiebeln in Margarine anschwitzen, Erbsen und Spargelstücke dazugeben
- würzen, mit Suppe aufgießen, ca. 10 min köcheln lassen
- mit Buttermilch fein pürieren, abschmecken und mit in Butter angeschwitzten Spargelspitzen anrichten

