

Kalte, weiß-grüne Spargelcreme mit Kerbel und Grisini-Schinkenstangen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Erfrischend an heißen Sommertagen, sieht toll aus, schmeckt hervorragend

Zutaten

- 1 kg Bruchspargel, gewaschen, geschält, in groben Stücken
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 g Vollmilch Joghurt
- 1 Tl Zitronensaft
- 1 El Butter
- 1 Becher, 150 g Crème fraîche
- 1 Bündchen Kerbel, gezupft, gehackt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 kleine Prise Zucker
- 8 Grissini-Stangen aus dem Supermarkt
- 4 Scheiben luftgetrockneter Schinken, hauchdünn geschnitten.

Zubereitungsart

Schritt1

Tiefe Suppenteller ins Tiefkühlfach stellen, die Grissini-Stangen mit dem Schinken umwickeln.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Von dem Spargel zunächst 8 Köpfe abschneiden und "bissfest" blanchieren.

Schritt4

Die restlichen, groben Spargelstücke in der Butter anschwitzen und Creme fraiche dazu geben.

Leise etwa 10 min. köcheln, den Spargel weich werden lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Schritt5

Danach den Weißwein, die Vollmilch Joghurt verrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker abschmecken.

Schritt6

Die gesamte Menge teilen und unter eine Hälfte den Kerbel rühren, wieder kalt stellen.

Schritt7

Kurz vor dem Servieren beide Ansätze mit dem Stabmixer aufschäumen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Zunächst die weiße Spargel Creme in die eiskalten Suppenteller einfüllen, dann eine kleine Kelle grüne Creme in die Mitte setzen, die Spargelspitzen verteilen.

Schritt10

Mit den Schinken-Grisini darüber sofort zu Tisch geben.

Schritt11

Rezeptart: Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalte-weiss-gruene-spargelcreme-mit-kerbel-und-grisini-schinkenstangen/>