

# Spargel - Kartoffelsuppe mit Kräuteröl

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

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

Die etwas andere Kartoffelsuppe mit frischem Spargel angesetzt

## Zutaten

- Für den Ansatz:
- 500 g weißer Spargel, geschält
- 300 g mehlig kochende, geschälte Kartoffeln in groben Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen geschnitten
- 1 Gläschen Hühner- oder Rindfleischbrühe aus dem Supermarkt
- 40 g Butter
- 1 Becher Crème fraîche
- 1/2 l Milch
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Strich Muskatnuss, 1 Spritzer Zitrone
- Für das Kräuteröl:
- 4 El Olivenöl
- 2 El Kresse, gehackt
- 1 El Petersilie, gehackt
- 1 Blättchen eines frischer Thymianzweig, gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die gehackten Kräuter am Vortag mit dem Öl pürieren, einlegen.

### Schritt3

Den geschälten Spargel zunächst in 2 cm große Stücke schneiden, die Köpfe für die Einlage

zurücklassen und separat kochen.

#### **Schritt4**

Der Ansatz:

#### **Schritt5**

Die Zwiebeln mit dem Lauch in Butter glasig anschwitzen, dann die Kartoffel und Spargelstücke dazu geben.

#### **Schritt6**

Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und 1 Strich Muskatnuss würzen,

#### **Schritt7**

2 - 3 min. angehen lassen und mit der Milch, der Brühe und Crème fraiche aufgießen.

#### **Schritt8**

Ca. 15 - 20 min. leise köcheln lassen und Alles mit dem „Zauberstab“ pürieren.

#### **Schritt9**

Danach die Suppe noch einmal kurz „aufstoßen“ lassen, nachschmecken.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Die Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller portionieren, Spargelspitzen dazu geben und mit jeweils mit einem Tl Kräuteröl und etwas frisch gemahlener Pfeffer servieren, was einen frischen, pikanten Geschmack ergibt.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** einfach, frisch, kartoffeln, pikant, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-kartoffelsuppe-mit-kraeuterol/>