



Spargelcappuccino

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Modern, überraschend leicht, einfach gemacht, köstlich

Zutaten

- 150 g frischer weißer Spargel, geschält, in Stücken
- 200 ml guter Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 50 ml Noilly Prat
- Etwas gutes Olivenöl
- Etwas frische Kresse
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Sahnebläser / 500 ml, 1 Gaspatrone

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten mit den Spargelstücken, in der Butter, ohne Farbe anschwitzen und mit Noilly Prat kurz aufkochen lassen.

Schritt2

Den Geflügelfond und der Sahne aufgießen und ca. 25 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

In den Sahnebläser füllen und die Gaspatrone aufsetzen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

In vorgewärmte Kaffeetassen, mit etwas gutem Olivenöl und frischer Kresse servieren

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** modern, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelcappuccino/>