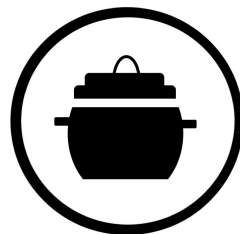


# Spargel Suppe mit Pilzen



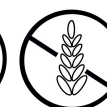
4 Portionen



Vorbereitung  
30 Minuten



\*Vegi



Gluten  
frei



Frühlings  
Rezept



\*Vegan

12 Weisse Spargel  
1.5L Bouillon

Die Spargeln gründlich waschen und schälen. Die Schalen und die Spargeln in einem Grossen Topf mit Bouillon ca. 20 Minuten weich kochen.

Die Spargeln, abgiessen und dabei den Sud beiseite stellen. Die Schalen wurden für ein intensiveres Aroma mitgekocht und dürfen jetzt kompostiert werden.

0.4L Spargel-Sud  
0.2L Weisswein  
0.3L Rahm\*  
Salz und Pfeffer

Spargel nun in Stücke schneiden und die Spitzen separieren. Spargelstücke ohne Spitze im selben Topf mit Sud, Weisswein und Rahm nochmals aufkochen, mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

300g Pilze  
z.B. Champignons oder  
Kräuterseitlinge

Pilze rüsten und in einer Bratpfanne mit Butter kurz anbraten. Peterli waschen und kurz vor dem Servieren unter die Pilze ziehen.

Kerbel oder Rucola (optional)

Die Pilze in die Mitte des Suppentellers legen und die Suppe um die Pilze verteilen. Wer mag kann den Peterli weg lassen und dafür Kerbel und oder Rucola auf die Pilze verteilen.

\*Veganer nehmen veganen Rahm

