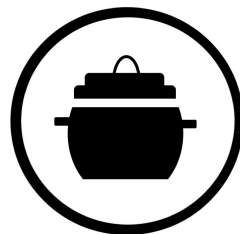


Spargel Suppe mit *Rohschinken



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
1MSp Vanille-Mark

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. Wer es mag darf auch noch ein wenig Vanille-Mark dazu geben.

4 Tr. Rohschinken
4EL Frischkäse

Rohschinken in feine Streifen schneiden. Aus dem Frischkäse kleine Kugeln formen und im Rohschinken wenden.

Kerbel oder Sprossen

Die Suppe anrichten und mit den Rohschinken-Pralinen und den Spargel-Spitzen, Kerbel oder Sprossen dekorieren.

*Veganer nehmen veganen Rahm und lassen die Rohschinken-Praline weg.

