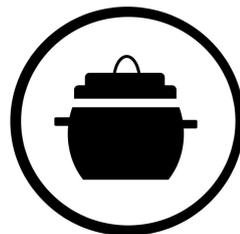


Spargel-Erbsen-Suppe



4 Portionen



Vorbereitung
30 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Frühlings
Rezept



Vegan

8 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.

0.8L Spargel-Sud
0.2L Weisswein
200g Erbsen
Salz und Pfeffer

Spargel nun in Stücke schneiden und die Spitzen separieren. Spargelstücke ohne Spitzen im selben Topf mit Sud, Weisswein und Erbsen nochmals 10 Minuten aufkochen. Ein Teil der gekochten Erbsen zur Deko mit einem Sieb aus der Suppe schöpfen. Danach die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Suppenteller verteilen und mit den Spargel-Spitzen und den Erbsen dekorieren. Heiss geniessen.

