

# HOF

# Rezepte

Nr. 5

[www.hof-nagelschmitz.de](http://www.hof-nagelschmitz.de)



mit Bärlauchpesto

# SPARGEL CREME SUPPE



# Zutaten

für 2-4 Personen

- Bärlauchpesto
- 800 g weißer Spargel
- etw. Öl zum Anbraten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer



Spargel waschen, schälen, Enden kürzen.

Spargel schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Spargelspitzen in etwas Öl in einer Pfanne leicht anbraten und beiseite stellen.

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Butter in einem ausreichend großen Topf schmelzen lassen. Darin die Zwiebelringe und die restlichen Spargelstücke leicht anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Alles 15 Min. bei leichter Hitze köcheln lassen, bis der Spargel weich ist.

Die Suppe im Topf pürieren, Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Mit Spargelspitzen und Bärlauchpesto servieren.

Leckeres  
Bärlauchpesto  
finden  
Sie bei uns im  
Hofladen.

## Infos, Rezepte und mehr bei

**Hof Nagelschmitz GmbH**

Hochstraße 4 - 50181 Bedburg

Tel.: 02272 9995715

info@hof-nagelschmitz.de

www.hof-nagelschmitz.de



**facebook**



**Instagram**

