

HOF

Rezepte



# SPARGEL SUPPE

MIT

ERDBEERWIRBEL

# Zutaten

## für 4 Personen

1 kg weißer Spargel  
100 g Minispitzen-Spargel  
1 kl. Zwiebel  
1-2 Kartoffeln  
2-3 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
200 ml Weißwein  
500 ml Gemüsebrühe  
200 g Schlagsahne  
400 g Erdbeeren  
2 EL Sahne-Meerrettich  
Kresse

Spargel schälen, Enden kürzen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffeln ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen und die Stilanätze entfernen.

2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Spargel, Zwiebeln und Kartoffeln darin leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wein und Brühe angießen und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.

Minispitzen waschen, ca. 1 cm kürzen und in einer Pfanne mit etwas Butter für 5-7 Min. anbraten, beiseite stellen.

Erdbeeren mit Meerrettich pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne zur Suppe hinzufügen, kurz aufkochen und mit dem Pürierstab fein mixen. Evtl. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in flache Schalen füllen und den Erdbeer-Meerrettich in Schlieren einziehen. Spargelspitzen hinzufügen und mit Kresse bestreuen.

*unser Tipp:*

Für  
Suppen eignet  
sich auch Spargel  
mit optischen  
Mängeln, z.B. unsere  
Sortierungen  
Krumm, Rost oder  
26+

## 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