

## Spargelsuppe mit Pumpernickel-Crumble aus dem Mixer

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Suppe

500 g weißer Spargel  
500 g grüner Spargel  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Bio-Zitrone  
800 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
1 Prise(n) Muskat  
Salz, Pfeffer

#### Für den Crumble

4 Scheiben Pumpernickel  
1 Esslöffel Butter  
1 Teelöffel grobes Meersalz  
1/2 Bund Petersilie

#### Besonderes Zubehör

Standmixer

Spargelsuppe in weiß und cremig kennst du bestimmt. Aber heute gibt's den Klassiker mal in abgewandelter Form. Aber keine Angst, schnell und einfach bleibt deine Spargelsuppe trotzdem! Und so geht's: Nimm zum weißen noch grünen Spargel mit dazu. Koch die knackigen Stangen nicht im Topf, sondern back sie mit Zwiebeln und Knoblauch im Ofen. Mit Sahne und Brühe im Mixer zur cremigen Suppe mixen, in Schüsseln füllen und mit Pumpernickel-Crumble toppen - so einfach war Spargelsuppe noch nie.

- 1 -

Für die Suppe Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Weißer und grüner Spargel putzen. Enden abschneiden, weißen Spargel schälen und alle Stangen dritteln. Zwiebel schälen und grob zerteilen. Knoblauchzehe schälen und halbieren. Mit Spargel in eine Schüssel geben und mit Olivenöl vermengen.

- 3 -

Zitrone auspressen. Zitronensaft unter den Spargel mischen und alles auf dem Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zitronenschale darüber reiben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

- 4 -

Gemüsebrühe und Sahne in einem Topf erhitzen. Ein paar Stücke vom gebackenen Spargel zum Garnieren beiseitelegen. Restlichen Spargel noch warm in einen Standmixer geben und mit der Hälfte der warmen Brühe-Sahne-Mischung aufgießen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und cremig mixen. Je nach gewünschter Konsistenz mit der restlichen Flüssigkeit aufgießen und erneut durchmixen.

- 5 -

Für den Crumble Butter in einer Pfanne schmelzen. Pumpernickel mit den Fingern zerbröseln und in der Butter anrösten. Petersilie hacken und zusammen mit grobem Salz unterrühren.

- 6 -

Heiße Suppe auf Schüsseln verteilen, mit Crumble, Petersilie und gebackenem Spargel garnieren.

## Spargelsuppe mit Pumpernickel-Crumble aus dem Mixer

