

# Spargelcreme-Suppe

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video05052017\\_1.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video05052017_1.mp4)

Eine einfache Spargelcreme-Suppe, zubereitet aus den Schalen und den Spargelenden von einem Pfund Spargel.

Die Suppe ist mir nicht so richtig gelungen. Ich habe das Eigelb, das ich zum Schluss zum Legieren und zum Binden der Suppe in diese einrühre, noch eingerührt, als die Suppe noch zu heiß war. Das Eigelb ist daher in der Suppe ausgeflockt und hat die Suppe nicht gebunden und legiert.

Ich würze die Suppe auch nur mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Zum Verfeinern gebe ich noch einige Spritzer Worcestershire-Sauce dazu. Und garniere die Suppe mit frischer, kleingeschnittener Petersilie.

*Mein Rat:* Die Suppe etwas abkühlen lassen, bevor man das Eigelb zum Binden und Legieren unterrührt.

[amd-zlrecipe-recipe:67]