

Spargel-Apfel-Süppchen

Spargel-Apfel-Süppchen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 - 40min.

Menu: [14.05.2008](#)

Creation: [Stefan Würsch](#)

Zutaten:

250 g weisse Spargeln, gerüstet, in Stücke geschnitten
1 Apfel, ca. 150 g, geschält, entkernt, in Würfel geschnitten
2 Kartoffeln, ca. 250 g, geschält, in Würfel geschnitten
Butter zum Dämpfen
ca. 1l Gemüsebouillon
1 dl Halbrahm
Salz/Pfeffer

Garnitur:

1 dl Halbrahm, geschlagen
einige Kerbelzweiglein

Zubereitung:

1. Spargeln, Äpfel, und Kartoffeln in der Butter andämpfen.
Mit Bouillon ablöschen. (Menge der Flüssigkeit dosiert einsetzen).
15-20 Minuten weich kochen.
Alles fein pürieren und durch Sieb streichen.
Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen
2. Die Suppe in vorgewärmte Schalen giessen, garnieren

TIPP: Dazu passt Speckbrot oder Zopf