Spargel-Apfel-Süppchen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 - 40min.

Menu: <u>14.05.2008</u>

Creation: Stefan Würsch

## Zutaten:

250 g weisse Spargeln, gerüstet, in Stücke geschnitten 1 Apfel, ca. 150 g, geschält,entkernt, in Würfelgeschnitten 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:

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
Die Suppe in vorgewärmte Schalen giessen, garnieren

TIPP: Dazu passt Speckbrot oder Zopf

1/1