

Kartoffel-Spargelcremesuppe mit Speckwürfeli

nach Uschi`s Art



von: njoy-food

Für 4 Portionen

Zutaten:

Für die Suppe

1 l (1000 g) Wasser
 2 (120 g) Eier
 350 g Kartoffeln geschält gekocht
 1 g Zucker
 10 g Salz
 500 g Spargel geschält
 50 g Speckwürfel *
 2 Würfel (20 g) Gemüsewürfel (für 1 Liter Flüssigkeit) *
 125 ml (125 g) Sahne 30% Fett
 n. B. Pfeffer, frisch gemahlen *
 0.5 (3 g) Knoblauch

Nährwerte für 1 Portion

Brennwert	236 kcal 989 kJ
Eiweiß	8,5 g
Fett	12,9 g
Kohlenhydrate	21,0 g


Mit * markierte Zutaten sind nicht in der Nährwertberechnung enthalten.
 Bitte auch die Hinweise zur Nährwertberechnung beachten.


Zubereitung


- 1 Wasser, zusammen mit dem Salz und dem Zucker zum Kochen bringen. Die geschälten und zur halbierten Spargel dazugeben und weich köcheln.
- 2 Eier kochen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls 150 g der gekochten Kartoffeln würfeln und beides beiseite stellen.
- 3 Speckwürfel, zusammen mit dem Knoblauch in einer beschichteten Pfanne knusprig braten und ebenfalls beiseite stellen.
- 4 Den inzwischen weich gekochten Spargel aus dem Wasser schöpfen und ca 1/3 des Spargels in feine Ringe schneiden.
- 5 Dem Spargelwasser, die Gemüsebrühwürfel und die Speckwürfel (Knoblauch bitte wieder entnehmen) begeben; alles kurz aufkochen.
- 6 1/4 von dem Spargelsud in eine hohe, schmale Schüssel geben und mit dem restlichen Spargel, der Sahne und den restlichen 200 g Kartoffeln zu einer cremigen Masse pürieren.
- 7 Die Spargelcreme wieder mit dem restlichen Spargelwasser vermengen. und nochmals leicht aufkochen.
- 8 Nun die gewürfelten Eier, die Spargelringe und Kartoffeln dazu geben und nochmals leicht aufkochen.

Mit frischem Schnittlauch dekorieren.

Ein wirklich superleckere Frühlingsuppe.

 Arbeitszeit: 35 Minuten
 Fertig in: 35 Minuten

 njoy-food

 **Suppen, Eintöpfe:** Sonstige
Zubereitungsarten: Sonstiges