

Kochen mit Klaus

Spargel-Käse-Süppchen mit Pilzen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Pfeffer, Salz, Zucker, 4 EL Butter, 1 Zwiebel,
- 3 EL Mehl, 150 ml Weißwein, 150 g Edelpilzkäse,
- 250 g Champignons, TK-Schnittlauch, 250 g Cremefine z. Schlagen

Zubereitung:

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden u. die Stangen in Stücke schneiden. Schalen u. Stücke ohne Spitzen in verschiedenen Töpfen in kochendem Salzwasser mit Zucker u. 1 TL Butter 20 Min. garen, Spitzen 5 Min vor Ende zugeben. Abgießen, Sud auffangen.



2. Pilze putzen u. vierteln, halbieren oder in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen u. würfeln. In der übrigen heißen Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben u. unter Rühren anschwitzen. Mit Wein ablöschen, 600 ml Spargelsud zugießen u. aufkochen. Edelpilzkäse würfeln u. darin schmelzen. Spargelköpfe beiseitelegen. Übrigen Spargel zur Suppe geben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Cremefine steif schlagen u. mit dem Pürierstab unter die Suppe mixen. Pilze u. Schnittlauch zur Suppe geben u. erwärmen. Mit den Spargelköpfen u. Schnittlauch anrichten.



Tipp des Chaoten: Eine tolle Gaumenfreude!

