

# Kochen mit Klaus

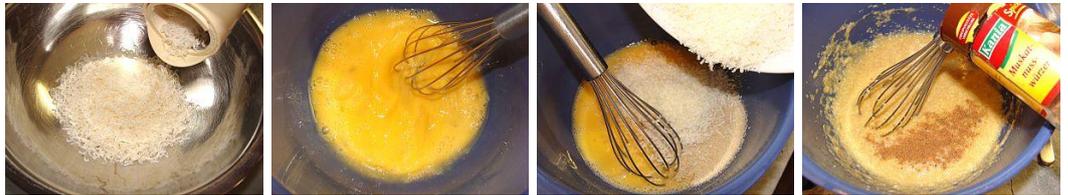
## Spargel Stracciatella

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 900 ml Gemüsebrühe, 3 Eier, 25 g Parmesan, 4 EL Semmelbrösel,
- Muskat, 750 g weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Butter,
- Pfeffer, 2 Lauchzwiebeln, 150 ml Weißwein, 1 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Parmesan fein reiben. Eier leicht verschlagen, mit Semmelbrösel u. Parmesan verrühren. Mit Muskat würzen. Spargel schälen, Enden abschneiden. Die Spitzen abschneiden u. beiseite legen. Stangen längs halbieren u. diese in 3 cm lange Stücke schneiden. Lauchzwiebelweiß klein, -grün in Ringe schneiden.



2. Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten, Brühe zugeben u. aufkochen. Käsemasse auf einmal zugeben. Mit einem Schneebesen vermengen u. warten bis die Suppe erneut aufkocht. Ein-, zweimal aufkochen lassen, bis die Eier ausgeflockt sind u. sich abheben.



3. Spargel zugeben u. mit abgedeckt bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Zitronensaft abschmecken. Petersilie unterrühren.



*Tipp des Chaoten:* Dazu knuspriges Ciabatta reichen.

