

Spargelsuppe mit Prosecco und Mairübchen

Ökokisten Rezept des Monats Mai 2019,
zur Verfügung gestellt von Karin Vogelsang, Osnabrück

Zutaten (4 Personen)

300 g Spargel
300 g Kartoffeln
300 g Mairübchen
(rund, weiß und fest)
4 Frühlingszwiebeln
2 EL neutrales Öl
900 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
100 ml Prosecco oder Sekt
Deko: Spargelspitzen,
zartes Mairübchengrün



Zubereitung

Kartoffeln, Spargel und Rübchen schälen. Rübchen und Kartoffeln in Würfel, den Spargel in Stücke und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Spargelspitzen beiseitelegen. Öl in einem Topf erhitzen und die Gemüsesorten darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer sparsam würzen. Gemüsebrühe zugeben und mindestens 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargelspitzen in die pürierte Suppe geben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Spargelspitzen zur Deko herausnehmen.

Vor dem Servieren Prosecco zufügen und gut umrühren.
Die Suppe in tiefen Tellern oder Suppentassen servieren. Mit Spargelspitzen und jungem Mairübchengrün dekorieren.

Guten Appetit!