

## **Spargelcremesuppe mit Croutons**

### **Zutaten:**

- 500 g Spargel
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Für die Croutons:
  - 2 Scheiben Brot, in kleine Würfel geschnitten
  - 2 EL Olivenöl
  - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
  - Salz und Pfeffer nach Geschmack
  - Optional: frisch gehackte Petersilie oder andere Kräuter

### **Anleitung:**

1. Den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in kleine Stücke schneiden.
2. In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und glasig dünsten.
3. Die Spargelstücke und die gewürfelten Kartoffeln hinzufügen und kurz anbraten.
4. Die Gemüsebrühe hinzugießen, bis das Gemüse gerade bedeckt ist. Zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
5. Währenddessen die Croutons zubereiten: Die Brotwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Die fein gehackte Knoblauchzehe hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und optional mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Die Croutons beiseite stellen.
6. Sobald das Gemüse weich ist, die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren, bis sie cremig ist. Alternativ kann die Suppe auch vorsichtig in einem Mixer püriert werden.
7. Die Sahne hinzufügen und gut umrühren. Die Suppe wieder auf den Herd stellen und bei niedriger Hitze erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Die Spargelcremesuppe in Schalen oder Teller geben und mit den vorbereiteten Croutons servieren.