



REZEPT



THYMUS FAUSTINI

SPARGELCREMESUPPE MIT THYMIAN PARFÜMIERT



ZUTATEN

Für 4 Personen:

- › 600 g Spargel
- › 1 Schalotte
- › 50 ml Sahne
- › Olivenöl
- › Einige Thymian Zweige
- › 1 Kartoffel
- › 1 Liter Gemüsebrühe
- › Ein halbes Glas Weißwein
- › Salz
- › Weißer Pfeffer
- › 4 Brotscheiben

ARBEITSZEIT (VORBEREITUNG)

Zeit (Vorbereitung): 40 Minuten

ZUBEREITUNG

Den Spargel waschen, vom Kopf her schälen, die holzigen Enden abschneiden und behalten. Den Spargel in Scheiben schneiden. Die Schalotte hacken, in einem Kochtopf mit Öl dünsten, die in Scheiben geschnittenen Stangen und die klein gewürfelte Kartoffel dazugeben. Fügen Sie den Thymian hinzu (nicht den ganzen Thymian), lösen Sie mit Weißwein auf, mit der Gemüsebrühe verlängern und 30 Minuten garen. In einem extra Topf die Spargelspitzen in Salzwasser, ohne dass diese zerfallen. Mixen Sie alles mit einem Stabmixer. Stellen Sie den Topf für wenige Minuten wieder auf das Feuer, geben Sie die Sahne hinzu, mit Salz abschmecken. Das Brot in Würfel schneiden, in einer teflon beschichteten Pfanne rösten (oder auf dem Backofen Grill). Verteilen Sie die Suppe in den Schalen, dekorieren Sie mit den Spargelspitzen, dem Thymian und den gerösteten Weißbrotscheibchen. Mit einem Hauch weißen Pfeffers bestreuen und servieren.