

Spinat-Spargel-Creme-Suppe

Zutaten (für 3 Personen):

100gr. Spinat
½ kleine Zwiebel
2 Scheiben Schinkenspeck
1 Beutel Spargelcremesuppe
1 kl. Glas Spargelabschnitte (oder in der Saison etwas frischen Spargel, vorgekocht)
1 TL Zitrone
50ml Schlagsahne
Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskat)
etwas Butter

Zubereitung:

Zwiebel und Schinken in kleine Würfel schneiden und in der Butter andünsten lassen.

Den Spinat erwärmen. Die Zwiebel, den Schinken und etwas Wasser in den Spinat geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten. Ca. 500ml Wasser auffüllen und den Beutel Spargelcremesuppe dazugeben. Ca. 5 min. köcheln lassen, ab und zu umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Spargelabschnitte dazu geben und Herd ausschalten.

Die Schlagsahne steif schlagen.

Nun den Zitronensaft dazugeben und noch einmal umrühren.

Suppe in eine Schüssel geben und oben drauf einen Löffel Sahne.