



**BASF**

We create chemistry

## Pfälzer Spargelcremesuppe



20 Minuten



4 Personen



vegetarisch

### Zutaten

- Schale von 800 g weißem Spargel
- 1 TL Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Salz
- 10 g Butter oder vegane Margarine
- 2 EL Mehl
- 50 g Schlagsahne oder vegane Sahne
- Pfeffer, Muskat und Kerbel nach Geschmack

### Zubereitung

- 1) Die Spargelschalen mit Salz, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis die Schalen bedeckt sind.
- 2) Aufkochen lassen, von der Hitze nehmen und etwas ziehen lassen. Anschließend abpassieren.
- 3) Die Butter in einem Topf zerlassen.
- 4) Mit Mehl bestäuben und umrühren. Nun mit kalter Milch auffüllen, sodass sich keine Klumpen bilden. Sobald die Bindung einsetzt, mit Spargelfond, Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)



### Unser Küchentipp

Die Spargelcremesuppe eignet sich hervorragend in einer Menüfolge zur Vorspeise und kann mit wenigen Zutaten noch etwas verfeinert werden z.B. mit Croutons, frischer Petersilie oder geben Sie eine Blätterteigstange hinzu.

