

## Grüne Spargelcremesuppe mit Kresse

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 min.

½ kg grüner Spargel  
2 EL Butter  
1 Kästchen Kresse  
150 g Creme Fraiche  
½ l Gemüsesuppe  
Salz  
Pfeffer, Muskatnuss  
etwas Zitronensaft  
1 EL Schnittlauchröllchen  
Weißbrotwürfel (Croutons)

Spargel abspülen, Spitzen abschneiden und beiseite legen. Enden abschneiden, dickeren Spargel im unteren Drittel schälen. Spargelstangen danach in Scheiben schneiden.

Butter erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten.

Kresse abrausen und über den Topf mit einer Küchenschere abschneiden.

Creme Fraiche unter den Spargel rühren, mit Gemüsesuppe aufgießen und 10 min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Inzwischen die Spargelspitzen in kochendem Salzwasser al dente garen, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Spargelspitzen zufügen und nochmals erwärmen.

Mit Schnittlauchröllchen und Croutons servieren.

Gutes Gelingen!