MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

ANTIPASTI

Crema di asparagi verdi

35 Minuten / Mittel / Suppe

Willkommen zur Spargelsaison in der italienischen Küche! Heute stellen wir euch ein köstliches Rezept vor, das die zarte Eleganz von grünem Spargel in seiner vollen Pracht präsentiert: Crema di Asparagi Verdi. Diese cremige Suppe vereint die Frische des Frühlings mit der reichen Tradition der italienischen Kochkunst. Mit jedem Löffel entdeckst du den unverwechselbaren Geschmack der Spargelspitzen, der von einer samtigen Textur umhüllt wird. Diese Suppe ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine Feier der Jahreszeit.

ZUTATEN

1kg grüner Spargel
4 mittelgroße Kartoffeln
2 mittelgroße Zwiebeln
50ml Olivenöl
1,5L Gemüsebrühe
50ml Sahne
2 Knoblauchzehen
30g Parmesankäse
Salz&Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Spargel putzen, waschen und in kleine Stücke brechen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In einem Topf die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch in heißem Olivenöl andünsten, dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Kartoffeln dazugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Den Spargel hinzugeben und weichkochen. Anschließend die Kartoffeln und den Spargel mit der Brühe pürieren, mit Salz, Pfeffer, Sahne und Parmesan abschmecken. Die Suppe in einen

Teller geben. Dazu passt besonders gut ein Stück gegrilltes Brot mit etwas Olivenöl. Buon appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Grüner Spargel, Valli Trapanesi DOP Olivenöl extra vergine 750ml IT-BIO-018 von Barbara, Parmigiano Reggiano La Gigantina ca. 300 g - 36 Monate von Montanari Gruzza

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte