



## Italienische Spargelsuppe

Für 4 Personen

500 g weißen Spargel	waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Schalen und die Abschnitte in Salzwasser 20 min mit zur Absorption der Bitterstoffe kochen. Das Kochwasser durch ein Sieb gießen und auffangen.
1 St. alten Brötchen	Den rohen Spargel in Stücke schneiden und in kurz anbraten. Mit bestreuen und mit aufgießen.
40 g Butter	zufügen und zugedeckt 15 min köcheln lassen.
½ TL Zucker	kreuzweise einschneiden, 1 min. in kochendes Wasser legen, dann herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen.
600 ml Spargelsud	Die Tomaten vierteln, die Kerne herauskratzen und dann in kleine Würfel schneiden.
125 ml Sahne	abzupfen und kurz vor dem Servieren der Suppe in feine Streifen schneiden. Die Spargelspitzen aus dem Sud nehmen, den restlichen Spargel im Sud pürieren. Mit und abschmecken. Auf warme Teller verteilen. Die Spargelspitzen in die Suppe legen, die Tomatenwürfel vorsichtig in die Suppe mittig einbringen und mit Basilikum bestreuen
2 große Fleischtomaten	
10–12 Basilikumblätter	
Salz + Pfeffer	
Zitronensaft	

