



DAGERNOVA LIEBLINGSREZEPTE

Frisch aus der Küche unserer Kolleginnen
und Kollegen, kombiniert mit den
passenden Weinen!

Markus'

SPARGEL- CREMESUPPE



Markus Maldener



Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Kochen und Genießen!





Spargel- cremesuppe

Zutaten

- 750 g weißer Spargel
- 1 TL Zucker
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 800 ml Spargelwasser
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- Schnittlauch

Optionale Zutaten

- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- Spargel schälen, Enden entfernen.
 - In Salzwasser mit etwas Zucker zusammen mit den Schalen ca. 15 Minuten kochen, anschließend abgießen und das Spargelwasser auffangen.
 - Spargel in Stücke schneiden.
 - Butter schmelzen, Mehl einrühren und eine goldgelbe Mehlschwitze herstellen.
- Nach und nach Spargelwasser zugeben, bis eine cremige Suppe entsteht. Spargelstücke hinzufügen, pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen unseren **Handschrift Weißburgunder trocken**. Sein Bukett nach Birnen, Quitten und reifen Äpfeln harmonieren perfekt mit der cremigen Suppe.



Zum Wein