

## Spargelsuppe

### Ihr braucht:

- 1kg weißer Spargel
- 2 Zwiebeln
- 750ml Gemüsebrühe
- 150g braune Champignons
- Ca. 2 EL Limettensaft
- 125g Frischkäse
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Kresse

### So geht's:

Spargel und Zwiebeln schälen und in (mundgerechte) Stücke schneiden. Mit einem Esslöffel Öl erst die Zwiebeln, dann den Spargel in einem großen Topf andünsten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 15 Minuten (bis der Spargel gar ist) kochen lassen. Frischkäse langsam unterrühren. Limettensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für eine dickere Konsistenz können einige Spargelstücken mit einem Pürierstab zerkleinert werden.

Champignons in Scheiben schneiden und kurz mit einem weiteren Esslöffel Öl in einer Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe mit der gewaschenen Kresse und den Champignons bestreuen.

