

Spargelsuppe mit Flädle

Klare Spargelsuppe

Zutaten für 4 Portionen :

500 g Spargel,
2 Karotten,
1 Liter Wasser,
Salz,
1 EL Butter,
Zucker,
4 Flädle (vom Vorrat),
Gewürze: Salz, Muskat, frische gehackte
Petersilie,



Zubereitung

Den Spargel waschen, schälen und in Wasser mit Salz, Butter und 1 Prise Zucker 10 Min. garen. Den Spargel herausnehmen. Die Karotten putzen, in dünne Scheiben schneiden. Die Spargelbrühe wieder zum Kochen bringen und die Karotten 3 Min. garen, mit Salz und geriebenem Muskat abschmecken.

Den Stangenspargel in kleine Stücke schneiden. Die Flädle in dünne Streifen.

Zutaten in die Spargelbrühe geben und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.