



ALVIS
Restaurant



Spargelsuppe mit weißer Schokolade

Zutaten

- 1 Bund Spargel
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Gemüsebrühe
- 1/2 Tafel weiße Schokolade
- 3 EL Sahne
- 3 EL Mehl
- 40 g Butter

Zubereitung

1.
Den Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In 2 Liter Wasser den Spargel 20 Minuten lang köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen.
2.
Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und diese mit dem Spargelwasser abbinden. Die weiße Schokolade in grobe Stücke hacken und in der heißen Suppe schmelzen lassen. Mit einem Klecks Sahne servieren und mit Chillie abschmecken.

FOLLOW US!

