Heinrich Esser
Michaelstr. 82
52391 Vettweiß-Kelz

Telefon: 0 24 24 / 21 47
Telefax: 0 24 24 / 79 08
Handy: 0151 / 465 36 473
email: info@essersbauernhof.de
Internet: www.essersbauernhof.de

QUALITÄT IST UNSERE NATUR
EIFEL PRODUZENT

Esser's BAUERNHOF

Esser's Bauernhof Heinrich Esser Michaelstr. 82 52391 Vettweiß-Kelz

Grüne Spargelsuppe

1 weiße Zwiebel	würfeln und in
1 Essl. Butter	andünsten.
500 g grüner Spargel	im unteren Drittel schälen, Spargelspitzen für die Einlage abschneiden und beiseite stellen. Die Spargelstangen in Stücke schneiden. Zu den Zwiebeln geben und 2 min. mitdünsten.
500 ml Gemüsebrühe	zugießen und aufkochen. Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 min. kochen.
100 g TK Erbsen	zugeben und weitere 5 min kochen. Dann die Suppe fein pürieren.
100 ml Sahne	zugeben. Mit
Salz, Pfeffer	
Zitronensaft	abschmecken.

Für die Einlage:

Etw. Butter	in der Pfanne erhitzen.
Spargelspitzen	darin bei mittlerer Hitze 5 min. braten.
	Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.
4 Stiele Kerbel	Blätter abzupfen und dazu geben.

Evtl. etwas Serranoschinken oder geräucherten Lachs dazu geben

Guten Appetit!