



Spargelschalen-Kohlrabiblatt-Suppe

Spargelschalen von 1 Pfund Spargel 1 EL Butter ½ TL Salz	<ul style="list-style-type: none">- Die Schalen mit 600 ml aufgefangenem Spargelsud oder Wasser, Butter und Salz aufgießen und in einem Topf etwa 20 Minuten auskochen.- Spargelschalen absieben, Sud auffangen!
50 g Butter 50 g Mehl	<ul style="list-style-type: none">- In einem Topf schmelzen.- Mehl dazugeben und gut mit einem Schneebesen verrühren. Langsam den Spargelsud dazugießen und weiterrühren.
Kohlrabiblätter von einem Kohlrabi	<ul style="list-style-type: none">- Kohlrabiblätter kleinschneiden und dazugeben.- 5 Minuten köcheln lassen.
100 ml Sahne 1 Spritzer Zitronensaft ½ TL Pfeffer 1 Prise Muskat Soja- oder Worcestersoße	<ul style="list-style-type: none">- Sahne, Zitronensaft, Pfeffer, Muskat, Worcester- oder Sojasoße dazugeben und die Suppe feinpürieren.

