



## Legierte Spargelcremesuppe mit Zwiebel-Pilzklößchen

### Zutaten (für vier Portionen)

250 g weißer Bruchspargel  
15 g Butter  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
80 g Schalottenwürfel  
1 1/2 EL Maismehl  
250 ml Milch  
400 ml Spargelfond  
150 ml Sahne  
2 Eigelb

250 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Eigelb  
je 60 g angeschwitzte Zwiebel- und Champignonwürfel  
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 35 Minuten)

Spargel vom Kopf nach unten schälen, Enden etwas abschneiden. In sprudelndem Salzwasser mit etwas Butter und Zucker auf den Biss kochen, abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden.

Schalottenwürfel in geschmolzener Butter angehen lassen, mit Maismehl bestäuben, gut verrühren. Mit kalter Milch angießen, dann mit Fond vom gekochten Spargel auffüllen, aufkochen, köcheln lassen, zur Seite ziehen, nicht mehr kochen lassen. Eigelbe mit Sahne verrühren, unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Spargelstücke als Einlage zugeben.

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit angeschwitzten Zwiebeln, Champignonwürfeln, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen und Eigelben gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Klößchen abdrehen und die in sprudelndem Salzwasser ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen. Die Suppe in Tassen oder tiefem Teller anrichten, Klößchen zufügen.

### Nährwerte pro Portion

430 kcal - 29 g Fett - 16 g Eiweiß - 29 g Kohlenhydrate - 2 BE

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei**