



Spargelcremesuppe mit Geflügel-Kräuterklößchen und Gnocchi

Zutaten für vier Personen

300 g weißer Spargel/Bruchspargel
50 g feine Schalottenwürfel
20 g Butter
3 EL Maismehl
1/8 l Milch
1/2 l Spargelfond
3 EL Sauerrahm

200 g Gnocchi (Fertigprodukt)

Klößchen:

250 g Geflügelhackfleisch
1 EL gehackte Petersilie
4 Bärlauchblätter
3 EL Sahne
Salz, Pfeffer
Kurkuma

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Spargel von der Spitze nach unten schälen und Enden abschneiden. In leichtem Salzwasser mit etwas Zucker und Butter bissfest garen. Über einem Sieb abschütten und den Spargelfond auffangen.

Schalotten in Butter glasig dünsten. Mehl einrühren, mit kalter Milch aufgießen, gut verrühren und mit Spargelfond auffüllen. Circa zwei bis drei Minuten kochen lassen.

Geflügelhack mit Sahne glattrühren. Gemüsewürfel, Petersilie und Bärlauchstreifen unterheben und mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken. Kleine Klößchen mit dem Kaffeelöffel ausstechen, formen und in der Spargelcremesuppe garen. Gekochte Spargelstücke in die Suppe geben, Sauerrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi nach Packungsanweisung fertig stellen und zusammen mit den Klößchen in die Suppe geben.