

Dani's Spargelcremesuppe

Zutaten:

Schale & abgeschnittene Enden von ca. 1,5 Kg Spargel

2 EL Butter

2 EL Mehl

2 EL Zitronen

1 TL Zucker

Salz, Pfeffer, Muskat, Fleischbällchen

Mehl für Mehlschwitze

Zubereitung:

Schale & Enden im Topf mit Wasser bedecken, Butter, Zitronen und Zucker dazu, etwas Salz und Pfeffer!

Maximal 20 Minuten kochen, sonst wird's bitter! Sud auffangen. Schale kann weg.

Mehlschwitze -> Sud rein, etwas frischen Spargel und Fleischbällchen (Klößchen) dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Guten Appetit!

