

Rezept 16 / 0: Spargelsuppe

250 g	Spargel	schälen, holzige Enden abschneiden. Die Schale und die Spargelenden in ca. 20 kochen. Die Spargelbrühe durch ein Sieb gießen. Den Spargel in 2-3 cm lange Stücke schneiden und 15 Min. in der Brühe garen lassen. Mit
750 ml	Wasser	
40g	Butter	
3 EL	Kartoffelmehl	und
	Salz	andicken. Mit abschmecken.

Lebensmittel

Spargel
Kartoffel

Fleisch: Nein **Fisch:** Nein **Butter:** Ja

Rezeptart: Mittagessen

Schonkost: Nein