

## Grüne Spargelsuppe mit Garnelen

4 Portionen

500 g grünen Spargel vorbereiten, in Scheiben schneiden, dabei die Spitzen beiseite legen und gesondert garen. Die Spargelscheiben in Butter mit 1 TL Zucker kurz andünsten, 800 ml Gemüsebrühe angießen und köcheln, bis der Spargel gar ist. Dann 200 ml Sahne und 1 Bund Kerbel zugeben und pürieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

200 g küchenfertige Garnelen mit den Spargelspitzen in Butter andünsten, bis die Garnelen gar sind. Würzen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Die Suppe erneut schaumig pürieren und mit Garnelen und Spargelspitzen heiß servieren.