



Spargelcrèmesuppe

Zutaten

50 g	Parmesan, in Stücken
100 g	Gouda, in Stücken
500 g	weisser Spargel
700 g	Wasser
1 TL	Zucker
2 TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder
1	Gemüsesuppenwürfel (für 0,5 l)
2	Schalotten, halbiert
15 g	Butter
125 g	Schlagrahm
1 EL	Maisstärke
1 EL	Zitronensaft
½ TL	Salz
2 Prisen	weisser Pfeffer, gemahlen
4 TL	Schnittlauch, frisch, in Röllchen geschnitten

Zubereitung

Parmesan und Gouda in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

Backofen auf 200°C (Heissluft) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Spargel schälen und die harten Spargelenden abschneiden. Die Spargelschalen in ein Sieb geben, waschen und abtropfen lassen. Spargelspitzen (4 cm) abschneiden und zur Seite stellen. Restlichen Spargel in Stücke (3-4 cm) schneiden und in den Gareinsatz geben.

Wasser, abgetropfte Spargelschalen, Zucker und Gewürzpaste für Gemüsebrühe in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Nun aus dem geriebenen Käse Kugeln (Ø 2 cm) formen und mit Abstand auf die vorbereiteten Backbleche setzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Käsechips aus dem Ofen nehmen und auf Küchenrolle abkühlen lassen.

Varoma beiseite stellen. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und zur Seite stellen. Spargelsud durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.

Schalotten und Butter in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und **2 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.

600 g Spargelsud, Schlagrahm, gegarte Spargelstücke, Maisstärke, Zitronensaft, Salz und weissen Pfeffer zugeben und **7 Min./100°C/Stufe 2** garen.

Suppe **30 Sek./Stufe 6-10** ansteigend pürieren. Spargelcremesuppe abschmecken und in Teller giessen. Mit Spargelspitzen, Schnittlauchröllchen und Käsechips garnieren und servieren.