



Grüne Cremesuppe

vom Bio-Spargel mit Speckchips



20-30min



2 Personen

Frühling ist Spargelzeit! So auch bei Marley Spoon: Diese Woche gibt es eine cremige Spargel-Kartoffel-Suppe mit zarten Spargelspitzen, knusprigen Crostinis und gekrönt wird die grüne Suppe durch im Backrohr gebackene Speck-Chips - eine unschlagbare Kombination! Grüner Spargel hat übrigens einen hohen Anteil an Chlorophyll, dieser ist für seine grüne Farbe verantwortlich und sorgt für einen her...

Was du von uns bekommst

- Zwiebel, gelb
- Knoblauchzehe
- Kartoffel, mehligkochend
- Bauchspeck
- Fladenbrot ^{1,11}
- Petersilie, frisch
- Spargel grün

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sparschäler
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 475.0kcal, Fett 20.1g, Eiweiß 17.6g, Kohlenhydrate 51.7g



1. Speckchips backen

Das Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. Dann die **Speckstreifen** einzeln nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech auslegen und ins Rohr geben, sobald es aufgeheizt ist. Den **Speck** ca. 8-10Min. goldbraun und knusprig backen, anschließend aus dem Rohr nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.



4. Petersilie schneiden

Inzwischen die **Petersilie** inkl. Stiele grob hacken. **Fladenbrot** in 1cm dünne Scheiben schneiden und evtl. auf dem Toaster oder in einer Pfanne knusprig anrösten.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Kartoffeln** schälen, dann in 2cm große Würfel schneiden. **Zwiebel** schälen, halbieren und in 1cm Stücke schneiden. Die holzigen **Spargelenden** ca. 3cm abschneiden, dann die **Spargelstangen** in 2cm lange Stücke schneiden. Die **Spitzen** aufheben und längs halbieren. **Knoblauch** schälen und in Scheiben schneiden.



5. Spargelspitzen rösten

Eine kleine Pfanne mit 3EL Wasser und 1EL Essig mittelhoch erhitzen und die **Spargelspitzen** darin ca. 3-5Min. dünsten, mit etwas Salz würzen.



3. Suppe kochen

Großen Topf mit 1EL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. **Zwiebeln** darin 3-4Min. goldgelb und glasig braten. **Knoblauch** für die letzten 1-2Min. dazu geben. **Kartoffeln** und **Spargelstücke**, ohne die **Spitzen** dazugeben. **Gemüse** mit 1L Wasser aufgießen und einen Hühnersuppenwürfel darin auflösen. **Suppe** 15-18Min. köcheln, mit 1/2TL Zucker, 1/2TL Salz und Pfeffer würzen.



6. Suppe pürieren

Zum Schluss die fertige **Suppe** und 3/4 der **Petersilie** mit einem Stabmixer sehr fein pürieren, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Suppe** in Schalen servieren, mit **Spargelspitzen** und übriger **Petersilie** garnieren, **Speckchips** mittig draufgeben und mit **Crostini** servieren.