



## Grüne Cremesuppe

vom Bio-Spargel mit Speckchips



20-30min



4 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

- Fladenbrot <sup>1,11</sup>
- Spargel grün
- Knoblauchzehe
- Zwiebel, gelb
- Bauchspeck
- Kartoffel, mehligkochend
- Petersilie, frisch

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 450.0kcal, Fett 19.3g, Eiweiß 16.2g, Kohlenhydrate 49.3g



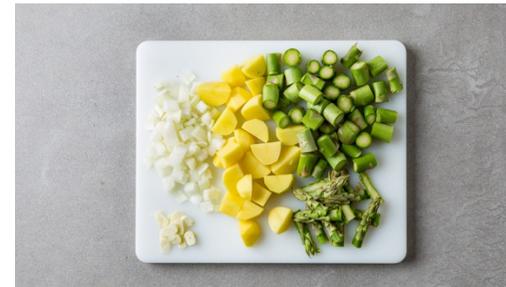
### 1. Speckchips backen

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. **Fladenbrote** 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

Kleine Pfanne mit 6EL Wasser und 2EL Essig mittelhoch erhitzen und die **Spargelspitzen** darin ca. 4-5Min. 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 1TL Zucker, 1TL 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.