

Spargelsuppe mit Zucchini und Kichererbsen

by Andreas - Dienstag, Mai 15, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/spargelsuppe-mit-zucchini-und-kichererbsen/>

Am Wochenende gab es Spargel mit Sauce Hollandaise. Die Schalen und die Spargelenden habe ich ausgekocht und mit dem Spargelwasser diese Suppe hergestellt. Eine eher ungewöhnliche Zutat sind die Kichererbsen, die wunderbar mit dem Spargel harmonieren.

600 ml Spargelwasser

4 Spargelstangen

1 Zucchini

400 gr. Kichererbsen (aus der Dose)

2 EL Mehl

40 gr. Butter

100 ml Sahne

1 Glas Weißwein

1 rote Chilischote

1 TL Zitronensaft

Zucker

Salz

Die Spargelschalen und –enden von einem Kilo Spargel in einem Liter Wasser mit Salz und einer Prise Zucker auskochen.

Die Butter mit der entkernten in feine Ringe geschnittenen roten Chilischote anbraten. Das Mehl begeben und eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit 600 ml Spargelwasser ablöschen. Die Zucchini grob raspeln und mit den Kichererbsen, dem Zitronensaft, der Sahne, dem Weißwein und vier geschälten in grobe Stücke geschnittenen Spargeln zur Suppe geben. Mit Salz und Zucker abschmecken und ca. 10

Minuten köcheln lassen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station