

Fruchtige Spargelsuppe

Zutaten:

500 g Spargel

40 g Fett

40 g Mehl

1/8 l Sahne

1/8 l Orangensaft

Brühwürfel

Zubereitung.

Spargel schälen und kleinschneiden und in ca. 1 ½ l Salzwasser garkochen. Das Fett in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben, und mit ¾ l Spargelwasser ablöschen. Danach die Sahne und den Orangensaft dazugeben und eventuell noch mit Salz und Brühwürfel abschmecken. Zum Schluss die Spargelstückchen in die Suppe geben.