

6 Personen	
900 g	Spargel
60 g	Butter
1 Stange	Staudensellerie
1	Zwiebeln
1	Lauchstange (nur die weißen Abschnitte)
225 g	gewürfelte, mehlig-kochende Kartoffeln
1 ½ l	Geflügelfond oder Spargelfond
60 ml	Obers
2 EL	frisch geriebener Parmesan
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Den Spargel waschen. Vom Spargel nur die holzigen Enden wegschneiden. Die Spargelköpfe abschneiden und bereithalten.

Etwa 90 g Butter über mittlerer Hitze in einem Suppentopf schmelzen. Die zerkleinerten Selleriestangen, die gewürfelten Zwiebeln und die in Streifen geschnittenen weißen Lauchabschnitte einstreuen und etwa 5 Minuten unter mehrmaligem Rühren anschwitzen.

Anschließend die in Abschnitte zerteilten Spargelstangen und die gewürfelten Kartoffeln zufügen, mit etwas Salz und frisch gemahletem Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten dünsten.

Den Geflügelfond zugießen, die Suppe zum Kochen bringen und über reduzierter Hitze, halb zugedeckt, etwa 20 Minuten kochen lassen, bis der Spargel und die Kartoffeln weich sind.

Unterdessen die restlichen 15 g Butter in einer kleinen Kasserolle erhitzen und darin die Spargelspitzen 1 bis 2 Minuten dünsten. Etwas kochende Brühe zufügen und die Spargelspitzen darin 2 bis 3 Minuten garen.

Die Suppe in der Küchenmaschine pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und zurück in den Topf gießen. Wenn die Suppe zu dick geworden ist, sollte sie mit etwas Brühe verdünnt werden. Danach die Sahne und den geriebenen Parmesan einrühren. Die Suppe abschmecken und die gegarten Spargelspitzen einlegen. Die Suppe nochmals vorsichtig erhitzen und sofort servieren.

Tipp: Wenn man grünen Spargel verwendet hat die Suppe eine schönere Farbe!