

## Spargelcrèmesuppe mit Crème double und Avocadospiess

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

2 kg	weisser Spargel
	Salz
	Zucker
1 EL	Zitronensaft
3 EL	Crème double
	Pfeffer
2 EL	Kerbel frisch gehackt
1	Avocado



### Zubereitung:

Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Spargelschalen und -enden mit etwa 1 l Salzwasser und etwas Zucker 10 Minuten köcheln, dann durch ein Sieb passieren.

Spargeln in 5 cm lange Stücke schneiden und im Spargelfond bissfest garen. Dann abgiessen, den Sud auffangen. Spargelspitzen beiseitestellen und die restlichen Spargeln mit dem Zitronensaft pürieren.

Das Spargelpüree mit dem Fond mischen und aufkochen. Die Crème double unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Avocado in Stücklein schneiden und auf einem Holzspiess zusammen mit den Spargelspitzen dekorativ zur Suppe reichen. Spargelcrèmesuppe mit Kerbel bestreut servieren.