

Spargelcremesuppe mit Erbsen und Minze

3 Schalottenzwiebeln

[Olivenöl](#)

Butter

Zucker

200g Spargel (Bruch)

Salz

[Melange blanc](#)

Weißer Portwein

Ca. 1-1,2l [Gemüsefond](#)

¼ l Schlagobers

100 g Erbsen TK

Frische Minze

Olivenöl und Butter erhitzen

Spargel geschält und nussgroß geschnitten zufügen

Zucker begeben und salzen

Langsam braten

Mit Portwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen

Schlagobers zufügen und weichkochen

Fein mixen und passieren, Konsistenz kontrollieren, ev.

Nachbinden mit kalter Butter

Menge halbieren und eine Hälfte mit Erbsen aufkochen und wieder mixen und passieren

In Teller oder Gläsern anrichten

Mit geschnittener Minze garnieren

