Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Spargelsuppe mit Frühlingszwiebelpesto und altem Käse

Zutaten

- 4 Frühlingszwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Kartoffeln
- 350 Gram Grüner Spargel
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 750 ml Wasser
- Meersalz
- Pfeffer
- 125 Gramm Gartenerbsen
- Senf
- 4 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Zweig Basilikum
- 28 Gramm Pinienkerne
- 28 Gramm alten Käses

Weißer Spargel, auch als "weißes Gold" bekannt, ist ein wahrer Frühlingsgenuss. Er hat einen milden, zarten Geschmack und eignet sich perfekt für leichte und elegante Gerichte. In diesem Rezept kombinieren wir ihn mit einem überraschenden Frühlingszwiebelpesto, das der Suppe das gewisse Extra an Würze und Frische verleiht. Eine köstliche, saisonale Suppe, die sowohl wärmt als auch erfrischt - perfekt für das Mittagessen oder als stilvolle Vorspeise zu einem Frühlings- oder Ostermenü.

Vorbereitung

1: Schneide die Frühlingszwiebel in Ringe und hacke den Knoblauch fein. Schäle dann die Kartoffeln in Würfel und schneide den Spargel in kleine Stücke.

2: Gib einen Schuss Olivenöl in eine Pfanne. Brate die Frühlingszwiebel und den Knoblauch 1 bis 2 Minuten an. Füge die Kartoffeln, Wasser, Salz und Pfeffer hinzu und koche alles, bis die Kartoffeln gar sind. Gib dann den Spargel dazu und koche weitere 5 Minuten.

3: Die Pfanne vom Herd nehmen und die Gartenerbsen, den Senf und den Zitronensaft hinzufügen. Mit einem Stabmixer pürieren und die Suppe abkühlen lassen.

4: Füge das Basilikum zum Gemisch hinzu und püriere es noch einmal. Würze dann alles mit Salz und Pfeffer.

5: Beginnen Sie mit dem Frühlingszwiebelpesto. Den Knoblauch fein hacken und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

6: Den Henri Willig Bio Gouda alt 50+ Käse reiben

7: Die geschnittenen Frühlingszwiebeln, den Knoblauch, den Käse, das Basilikum, die Pinienkerne und das Olivenöl in einen Mörser oder in die Schüssel eines Stabmixers geben. Pürieren, bis eine dicke Soße entsteht. Anschließend mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

8: Die Suppe mit einem Löffel Frühlingszwiebelpesto und geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

Was ist der Unterschied zwischen weißem und grünem Spargel in der Suppe?

Weißer und grüner Spargel haben einen unterschiedlichen Geschmack. So hat weißer Spargel einen subtileren, milden Geschmack und grüner einen etwas würzigeren. Grüner Spargel verleiht der Suppe einen frischen Geschmack

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

und eine frische Farbe.

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Beilagen:** Fügen Sie köstliche Käseplätzchen hinzu. Diese können Sie leicht selbst herstellen.
- **Luxuriöser Twist:** Mögen Sie das gewisse Extra? Fügen Sie der Spargelsuppe Stücke von Räucherlachs und frischen Dill hinzu.
- **Exotische Variante**: Für einen köstlichen Sommergeschmack fügen Sie Kokosmilch und Limette hinzu.

Spargelsuppe ist das perfekte Gericht, um den Frühling zu feiern. Ob Sie sich für eine traditionelle Zubereitung oder eine kreative Variante entscheiden, Spargelsuppe lässt sich leicht mit allen möglichen Zutaten kombinieren - so wie diese köstliche Suppe mit altem Käse. Guten Appetit!

Dieses Rezept wurde in Auftrag gegeben von Eten uit de volkstuin