

SPARGELCREMESUPPE



Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.
Evershorster Straße 80
30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0
E-Mail: info@tierheim-hannover.de

www.tierheim-hannover.de
[www.fb.com/tierheim.hannover](https://www.facebook.com/tierheim.hannover)
www.youtube.com/tierheimtv

Vegetarisches Restaurant Hiller
Blumenstraße 3
30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88
www.restaurant-hiller.de
[www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller](https://www.facebook.com/VegetarischesRestaurantHiller)

SPARGELCREMESUPPE

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Dann das Mehl dazugeben und etwa 2 Minuten anschwitzen. Das Abkochwasser in den Topf gießen und aufkochen. Dann die Spargelreste dazugeben und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Anschließend passieren: Die Suppe durch ein Sieb gießen, so dass die Spargelschale zurückbleibt. Die Pflanzensahne dazugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

SPARGELCREMESUPPE

Spargelreste (Schale von 1,5 kg Spargel)
| 1 Liter Abkochwasser (von 1,5 kg Spargel) | 3 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
| 100 ml Pflanzensahne (z.B. Soja) | 2 EL Mehl | Muskatnuss | Salz/Pfeffer

tierschutzverein
für Hannover und Umgegend e.V.

Hiller
Vegetarisches Restaurant



REZEPT IN FILMFORM

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zubereitung in Filmform anschauen!