

# Überbackene Spargelcremesuppe

## Zutaten (für 2 Personen):

100 g weißer Spargel  
1 nussgroßes Stück Butter  
35 g weißes Wurzelgemüse  
(Zwiebel, Petersilienwurzel, Lauch, Sellerie)  
¼ l Wasser  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
Saft einer ½ Zitrone  
50 g Schlagobers (-sahne)  
evtl. Stärkemehl zum Binden  
1 Scheibe Weißbrot  
1 EL geschlagenes Obers (Sahne)  
1 Eidotter (Eigelb)



*Aus dem Buch  
„Das Beste aus der Gesunden Küche“  
von Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst*

## Zubereitung:

Den Spargel unter dem Kopf beginnend schälen und klein schneiden.

In einem Topf etwas Butter aufschäumen, weißes Wurzelgemüse und Spargel darin farblos andünsten, mit Wasser aufgießen, mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen, weich kochen. Obers beigeben, aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Abschmecken und evtl. leicht binden.

Backofengriller auf 220 °C vorheizen.

Das Weißbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne trocken anrösten.

Das geschlagene Obers mit dem Eidotter verrühren. Die heiße Suppe in Tassen oder Tellern anrichten, mit dem Eidotter-Obers-Gemisch nappieren und im Rohr mit der Grillfunktion ca. 1 – 2 Minuten überbacken. Mit Croûtons bestreuen und servieren.

**TIPP:** Um den Cholesteringehalt dieses Gerichts zu vermindern, reicht man die Suppe, ohne sie zu überbacken.

**Gutes Gelingen wünscht  
Ihr Steirerhof-Küchenchef  
Johann Pabst!**



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)