# **Rezept**

**der**

**Woche:**

## **Saisoneröffnung 2022**

### Spargel-Käse-Suppe

**Zutaten für 4 Personen: 1 kg geschälter weißer Spargel (1 Tüte), 250 g Porree, 1 l Brühe, Salz, Pfeffer, 150 g Kräuterschmelzkäse, 0,2 l Sahne; ½ Bund Glattpetersilie**

**Zubereitung:**

**Den geschälten Spargel in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden. Den Porree waschen und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und kleinhacken.**

**Die Spargelstücke und den Porree in der Brühe mit etwas Salz und Pfeffer garkochen.**

**Anschließend den Kräuterschmelzkäse in der Suppe auflösen und die Sahne dazu geben. Zum Abschluss die Petersilie in die Suppe geben und noch einmal umrühren.**

**Dazu passt frisches Baguette.**

**Guten Appetit!**

**Variation: Falls Sie die Suppe lieber gebunden essen, können Sie diese mit Mondamin etwas andicken.**