



Neun-Kräuter-Suppe mit grünem Spargel

Zutaten:

100 g gemischte Wildkräuter (neun unterschiedliche)
 2 EL Olivenöl
 350 g Kartoffeln, geschält, grob gewürfelt
 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 800 ml Gemüsebrühe
 100 ml Schlagsahne
 Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
 Muskatnuss, frisch gerieben
 500 g grüner Spargel
 Zucker
 etwas Sahne und
 ein paar Wildblüten für die Deko

Zubereitung:

Die Wildkräuter und -blüten waschen und trockenschleudern. Die Blüten und ein paar schöne Kräuterblättchen für die Deko zur Seite legen.

Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen schräg in 5 cm lange Stücke schneiden.

In einem kleinen Topf Wasser mit Salz und etwas Zucker zum Kochen bringen, 1/3 der Spargelstücke hineingeben, kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Die Spargelstücke bei schwacher Hitze ca. 7 Minuten bissfest ziehen lassen, dann abgießen und zur Seite stellen.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Kartoffelwürfel, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. 2/3 der Spargelstücke zugeben. Mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen und zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die wilden Kräuter hinzufügen und alles mit dem Mixer fein pürieren.

Die Spargelstücke zur Wildkräutersuppe geben und kurz darin ziehen lassen. Etwas Sahne halbfest schlagen. Suppe mit einem Klacks Sahne, den zur Seite gelegten Wildkräuterblättchen und -blüten garnieren.