



Kalte Spargelsuppe

Zubereitung

Den Spargel schälen und in Stücke von etwa 5 cm Länge schneiden. Spargel in Wasser mit einer Prise Zucker für ca. 15-20 min kochen.

Den Spargel herausnehmen und abkühlen lassen.

150 ml aus dem abgekühlten Spargelsud, den Spargel und Fresubin® 2 KCAL Drink Spargel vermischen und pürieren. Buttermilch und Sauerrahm hinzugeben, gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden abkühlen lassen und anschließend mit Dill und geräucherten Lachsscheiben garnieren.

Hauptgericht

Level ☒ ☐ ☐ ☐



2



25 Min.

Zutaten

200 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Spargel*
150 g	weißer Spargel
250 ml	Wasser
1 Prise	Zucker
1 EL	Butter
2 EL	Sauerrahm
100 ml	Buttermilch
75 g	geräucherter Lachs
2 Stg.	Dill
	Salz, Pfeffer

Nährwerte pro Spargelsuppe

Energie	347 kcal
Eiweiß	23 g
Fett	15 g
Kohlenhydrate	32 g

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(08.24/FKD)