

Kalte Spargelsuppe

Level  2 25 Min**Zutaten (2 Portionen)**

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 Portion:

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

**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.