



ITALIENISCHE SPARGELSUPPE (TM6, TM5)

□ 5 Min. □ 30 Min. □ einfach □ 4 Portionen □ Pro 1 Portion: Energiewerte 1120 kJ, Energiewerte 268 kcal, gesättigte Fettsäuren 12 g, Ballaststoffe 2.9 g, Natrium 313 mg, Fett 22 g, Kohlenhydrate 14 g, Eiweiß 7 g

Zubereitung

1. Wasser und Gewürzpaste in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Spargel einwiegen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** bissfest garen.
2. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen, Spargelstücke in eine große Schüssel umfüllen und warm halten.
3. Mascarpone in den Mixtopf zugeben und **4 Min./98°C/Stufe 2.5** erhitzen.
4. Salz, Pfeffer, Zucker und Mehl zugeben und **15 Sek./Stufe 8** verrühren.
5. Dann **1 Min./100°C/Stufe 1** aufkochen.
6. Zitronensaft zugeben, mit dem Spatel unterrühren, Suppe abschmecken, über die Spargelstücke geben und servieren.

ZUTATEN

800 g Wasser
2 geh. TL Gewürzpaste für
Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2
Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)
500 g Spargel, grün, in Stücken (4 cm)
250 g Mascarpone
2 Prisen Salz
1 Prise Pfeffer
2 Prisen Zucker
30 g Mehl
20 g Zitronensaft

TM TEILE

Gareinsatz, Messbecher, Spatel