

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### CAPPUCINO VOM SPARGEL MIT PARMESAN SCHAUM

#### ZUTATEN:

200g	Spargel, grün
1 Stück	Zwiebel oder Schalotte
100 g	Erbsen (frisch oder TK)
1 EL	Olivenöl
4 DL	Gemüsefond (Bouillon)
75 g	Butter
etwas	Salz, Cayennepfeffer
1 Prise	Zucker

#### ZUTATEN SCHAUM:

2 DL	Milch
etwas	Muskatnuss
50 g	Parmesan, gerieben

#### ZUBEREITUNG

Für die Suppe - Vom grünen Spargel die holzigen Enden wegschneiden. Spargel waschen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte oder Zwiebel schälen und würfeln. Beides mit den Erbsen in heissem Öl kurz anschwitzen, mit Brühe aufgießen und ca. 8-10 Min. kochen lassen. Dann alles mit der Butter fein pürieren. Wer mag, kann noch etwas Rahm beifügen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer oder Cayennepfeffer und evtl. 1 Prise Zucker pikant abschmecken.

Für den Schaum - Die Milch mit Salz und 1 Prise Muskat würzen und aufkochen. Parmesan nach und nach unterrühren und darin auflösen. Parmesanmilch mit dem Pürierstab schaumig mixen. Dabei den Topf leicht schräg halten. (So bildet sich ein besserer Schaum).

Spargel-Erbsen-Suppe in Tassen oder Gläser (ist schöner, da sieht man die zwei Farben) füllen. Parmesanschaum abschöpfen und darauf verteilen. Zwischendurch die Parmesanmilch immer wieder mit dem Pürierstab schaumig mixen.