

Spargel-Kartoffel-Suppe mit gebratenen Birnen

Zutaten für die Suppe (für 4 Personen):

- 1 kg weißer Spargel
- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 2,5 l Gemüsebrühe
- 200 ml Olivenöl
- Salz
- Zucker
- Muskat

Kartoffeln und Spargel schälen und in Stücke oder Scheiben schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in einen Topf geben und Brühe hinzufügen, bis alles bedeckt ist. Alles aufkochen, dann Salz, etwas Zucker und 2 EL Olivenöl dazugeben. Kartoffeln und Spargel weich kochen, dann mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Gegebenenfalls noch etwas Brühe hinzufügen. Die Konsistenz kann jeder selbst bestimmen. Zum Schluss das restliche Olivenöl hinzugießen, die Suppe nochmals pürieren und abschmecken. Nicht mehr aufkochen. Das frische Olivenöl gibt der Suppe das besondere Aroma.

Zutaten für die Birnen:

- 3 (bevorzugt Conference) Birnen
- 1 EL Butter
- Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 Prise Chiliflocken

Birnen nur zur Hälfte längs schälen. Es soll ein Streifenmuster entstehen. Danach entkernen und in breitere Scheiben schneiden. Butter und etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Birnen darin leicht anbraten. Honig und Chiliflocken hinzufügen und mit den Birnen vermengen.

Servieren:

- frische Petersilie

Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Suppe in tiefe Teller füllen und mit Petersilie bestreuen. Mit einem kleinen Strahl Olivenöl garnieren. Die gebratenen Birnen in die Suppe geben oder separat dazu servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 20.05.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen