



## Lieblingsrezept von Dancing Star Karina Sarkissova

### Spargelcremesuppe

Portion für 4 – 5 Personen

#### Zutaten

680 g Spargel  
350 g Erdäpfel  
Pflanzenöl  
4 Knoblauchzehen  
1 große Zwiebel  
1L Gemüsebouillon  
110 ml Kokosmilch  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie

#### Zubereitung

1. Spargel in ca. 3cm lange Stücke schneiden und Erdäpfel schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Knoblauch und Zwiebeln fein schneiden und in einem Topf kurz anbraten.

3. Ein wenig der Gemüsebouillon hinzufügen und 5 Minuten andünsten lassen.
4. Erdapfelwürfel hinzufügen und mit Flüssigkeit auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist.
5. Aufkochen lassen und nach ca. 5 Minuten Spargel hinzufügen.
6. Weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis die Erdäpfel und der Spargel gar sind.
7. Mit einem Pürierstab cremig mixen, Kokosmilch unterrühren und mit Gewürzen abschmecken.
8. Zum Schluss mit frisch gehackten Kräutern garnieren.