Brot-Käsesuppe mit grünem Spargel

Eine crèmige Suppe aus weissem Altbrot, verfeinert mit reifem Brie. Das ist ein bischen Restenverwertung, aber vor allem ein feines, delikates Süppchen. Wichtig dabei: Das Brot wird gewürfelt und gekocht, sobald das Brot weich ist, wird es mit dem Schwingbesen kräftig durchgerührt und so zerkleinert, das gibt ein schöne Konsistenz. Würde das mit dem Mixer püriert, gabe das eher eine Schleimsuppe. Das wäre nicht so passend zur edlen Einlage aus grünen Spargeln.

Zutaten (2 Vorspeisen)

60g	altes Weissbrot
100g	grüne Spargeln
5dl	milde Bouillon
100g	Brie
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
	schwarzer Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Brot klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Bratbutter leicht anrösten. Brotwürfel zugeben und mitrösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Mit der Bouillon aufgiessen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, dabei dürfen die Rindenstückchen durchaus intakt bleiben, das macht sich gut auf der Zunge.

Bei ganz dünnen Spargeln die Enden grosszügig abschneiden, bei Dickeren die Enden mit dem Sparschäler enthäuten. Spargeln in ca. 2cm lange Stücke schneiden. Die Spargelspitzen separieren. Spargelstücke ca. 3 Minuten mitkochen, die zarteren

Spargelspitzen zugeben und nochmals ca. 3 Minuten kochen.

Brie von der Rinde befreien. Das muss nicht perfekt sein, ein paar Rindenstückchen stören nicht. Brie in die leicht köchelnde Suppe einrühren, solange rühren bis der Brie geschmolzen ist. Mit Pfeffer abschmecken und servieren.