

## SCHAUMSUPPE GELBE TOMATEN & SPARGEL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

600g gelbe Kirschtomaten  
200ml Gemüsebrühe  
50ml Sahne  
2 Schalotten  
Salz & Pfeffer  
4 EL Olivenöl  
1 TL Safran Fäden  
50g Parmesan gerieben  
200g grüner Spargel



- Zutaten vorbereitet zurecht legen



- Schalotten in feine Würfel schneiden
- Spargel in 1 cm dünne Scheiben schneiden (Spitzen ganz lassen und aufheben für die Deko)
- Kirschtomaten halbieren
- Parmesan reiben



- Tomaten mit gewürfelten Schalotten im Topf kurz anschwitzen
- Safran hinzugeben, mit Salz & Pfeffer abschmecken
- Auffüllen mit der Gemüsebrühe
- Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen
- Zum Schluss mit einem Stabmixer pürieren



- Spargelstücke mit Olivenöl in der Pfanne leicht anbraten und mit wenig Salz & gemahlenem Pfeffer würzen



- Suppe in gewünschten Teller einfüllen
- Mit Spargel & Parmesan garnieren