

Knusprige Panko-Grüenspargelcremesuppe

Gesamtzeit **30 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'050 kJ / 490 kcal

Fett: **30 g** Eiweiss: **13 g**
Kohlenhydrate: **31 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g	grüner Spargel
200 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2.5 EL	Olivenöl
2 TL	Butter
600 ml	Wasser
2 EL	<u>Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack</u>
1 TL	Balsamico-Essig
1 TL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
20 g	<u>Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art</u>
10 g	Parmesan, fein gerieben
0.5 TL	schwarzer Pfeffer
70 ml	Rahm
1 EL	Frühlingszwiebeln, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g grüner Spargel - **200 g** Kartoffeln - **1**
Zwiebel - **1** Knoblauchzehe - **1 EL** Olivenöl - **1 TL**
Butter
Den Spargel waschen und die holzigen Enden
abschneiden. Die Spitzen von drei Stangen
abschneiden und beiseite legen. Den restlichen
Spargel in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden.
Kartoffeln schälen und fein würfeln. Zwiebel fein
hacken und Knoblauch zerdrücken. Olivenöl und
Butter in einem Topf mit schwerem Boden
erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Kartoffeln und
geschnittenen Spargel hinzufügen. 1 Minute lang
anbraten.

Schritt 2

600 ml Wasser - **2 EL** Kikkoman Konzentrierte
Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce)
Geschmack
Das Wasser erhitzen, bis es kocht. Die Kikkoman
Ramen Suppenbasis in das heisse Wasser geben
und gut verrühren. In den Topf aus Schritt 1 geben
und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

1 EL Olivenöl - **1 TL** Balsamico-Essig - **1 TL**
Kikkoman natürlich gebaute Sojasauce
Während die Suppe kocht, die Spargelspitzen aus
Schritt 1 vorbereiten, indem sie der Länge nach in
dünne Streifen geschnitten werden. In einer
kleinen Schüssel das Olivenöl, den Balsamico-Essig
und die Kikkoman Sojasauce vermischen und die
Spargelstreifen hinzugeben. Die Spargelstreifen 10
Minuten marinieren.

Schritt 4

0.5 EL Olivenöl - **1 TL** Butter - **20 g** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **10 g** Parmesan, fein gerieben
Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Kikkoman Panko hinzufügen und 2–3 Minuten goldbraun anbraten. In eine Schüssel geben, geriebenen Parmesan hinzufügen und gut vermischen.

Schritt 5

0.5 TL schwarzer Pfeffer - **70 ml** Rahm - **1 EL** Frühlingszwiebeln, gehackt
Die Suppe glatt pürieren und mit schwarzem Pfeffer würzen, dann den Rahm unterrühren, dabei 1 EL für die Garnierung zurückbehalten. Die Suppe in zwei Schalen füllen und mit dem restlichen Rahm, den marinierten Spargelscheiben aus Schritt 3 und den Frühlingszwiebeln garnieren. Mit dem knusprigen Kikkoman Panko-Topping servieren.