



## Spargel-Capuccino-Suppe

### Zutaten für 4 Personen

500 g weisser Spargel  
50 ml Alba Öl Buttergeschmack (cholesterinfrei)  
1 Schalotte  
1 EL Honig (möglichst flüssig)  
100 ml Weißwein halbtrocken  
400 ml Gemüsefond  
1 Msp Salz  
1 Msp Pfeffer  
125 ml Vollmilch  
25 g Pistazien

### Zubereitung

Spargel waschen schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Das Alba Öl in einem größeren Topf erhitzen die Schalotte und Spargel unter Rühren darin dünsten, den Honig zugeben. Mit Wein und Gemüsefond ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Milch aufschäumen. Die Suppe in Tassen oder Gläser füllen, jeweils mit einem Klacks Milchschaum und gehackten Pistazien anrichten.

### Tipp:

Eine Alternative zum Alba Öl ist unser Castello Zacro Olivenöl mit Zitrone, damit bekommt die Suppe einen frischen Touch. Wer es mag kann in den Milchschaum auch noch etwas Tonkabohne reiben.