



**EUROPE DIRECT**  
**Nürnberg**

# **Spargel aus Franken**

geschützt von der EU  
seit 2013

Hallo \_\_\_\_\_,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

### Unser Rezepttipp: Spargelcremesuppe

500 g weißen Spargel schälen und klein schneiden. Die Spargelstücke in einem Topf in Butter kurz anschwitzen lassen. Mit 600 ml Gemüsebrühe, 1 TL Zucker und einem Spritzer Zitronensaft auf niedriger Temperatur circa 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, pürieren und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss noch 200 g Sahne hinzugeben und circa 6 Minuten köcheln lassen.

Mehr Informationen zum Fränkischen  
Spargel und weiteren durch die EU  
geschützten Produkten finden Sie hier:

[gga-europa.nuernberg.de](http://gga-europa.nuernberg.de)

