

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

### Kalte Spargelsuppe

& Delta Sauvignon Blanc

#### Zutaten (für 4 Personen)

500 g grüner Spargel  
3 Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 walnussgroßes Stück Ingwer  
1 Bund frischer Koriander  
(alternativ Petersilie)  
½ l Gemüsebrühe  
1 EL Olivenöl  
Sahne zum Abschmecken



#### Zubereitung

Spargel putzen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden. Koriander waschen, Blätter von den Stängeln zupfen, Stängel in Stücke hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das zerkleinerte Gemüse darin bei hoher Hitze kurz anrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei kleiner Hitze ca. 8 Minuten garen.  $\frac{3}{4}$  der gehackten Korianderblätter dazugeben und bei geschlossenem Topf die Suppe abkühlen lassen. Zum Schluss die Suppe mit dem Mixer pürieren und mit flüssiger Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren  $\frac{1}{4}$  der Korianderblätter über die Spargelsuppe geben.

Auch eisgekühlt ist diese Suppe ein anregender Genuss – ideal für heiße Tage.

Zu dieser coolen Spargelsuppe passt perfekt der Delta Sauvignon Blanc mit Frische-Kick.