



# Kürbis-Kokoscreme mit Spargeleinlage



## Zutaten für 4 Portionen:

8 dl Wasser  
1 dl Kokosmilch  
1 dl Vollrahm  
100 g Kürbis-Kokoscreme, Pulver,  
(«Edition Culinare» Haço)  
300 g Spargel weiss, geschält, blanchiert  
300 g Spargel grün, geschält, blanchiert

Wasser, Kokosmilch und Vollrahm aufkochen und das Pulver einrühren. 4 weisse und 4 grüne Spargeln ganz lassen und den Rest in mundgerechte Stücke schneiden. Die Spargelstücke vorsichtig unter die heisse Suppe geben und 5 Min. ziehen lassen. Jetzt die Suppe in die Einmachgläser füllen und mit den ganzen Spargeln vollenden.

Tipp: Dazu passt ein knuspriges Baguette und ein trockener Weisswein.