

# 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)

<b>500 g</b>	grüner Spargel
<b>200 g</b>	Kartoffeln
<b>1</b>	Zwiebel
<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>2,5 EL</b>	Olivenöl
<b>2 TL</b>	Butter
<b>600 ml</b>	Wasser
<b>2 EL</b>	<u>Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack</u>
<b>1 TL</b>	Balsamico-Essig
<b>1 TL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
<b>20 g</b>	<u>Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art</u>
<b>10 g</b>	Parmesan, gerieben
<b>0,5 TL</b>	schwarzer Pfeffer
<b>70 ml</b>	Schlagobers
<b>1 EL</b>	gehackte Frühlingszwiebeln

## 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  
abbrechen. 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** Schlagobers - **1 EL** gehackte Frühlingszwiebeln

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