**Spargelcremesuppe mit Geflügelklößchen (Vorsuppe)**

**Zutaten**

ca. 1 Kg Spargelschalen (kann man bei Gemüsegeschäfte von den Spargelschälmaschinen kostenlos abholen)

500g Bruchspargel, geschält

200g Frischkäse

2 Hähnchenbrüste

1 Eigelb

Schale einer Bio-Zitrone

Salz

**Zubereitung**

1. Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Zitronenschale, Salz, dem Eigelb mit dem Mixstab pürieren.

2. kleine Klöße mit 2 Teelöffeln abstechen

3. Bruchspargel schälen und die Schalen zusammen mit den anderen Schalen in ca. 1,2 l Salzwasser mind. 30 Min. kochen lassen.

4. Spargelwasser abgießen.

5. Die "Suppe" leicht köcheln lassen und die Klöße für ca 10 Min. hineingeben und garziehen lassen.

6. Mit dem Frischkäse verrühren. Sollte der Frischkäse nicht ausreichend Bindung geben, gfl. mit einem Eigelb legieren.

Die Suppe eignet sich als Vorsuppe bei einem Menü oder als Vorsuppe mit einem anschließend sättigendem süßen Auflauf.