

# Knusprige Panko-Spargelcremesuppe

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)**

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

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**500 g** grüner Spargel - **200 g** Kartoffeln - **1**  
Zwiebel - **1** Knoblauchzehe - **1 EL** Olivenöl - **1 TL**  
Butter  
Spargel waschen und die holzigen Enden  
abbrechen. Die Spitzen von drei Stangen  
abschneiden und beiseitelegen. 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. Die Zwiebel, den Knoblauch, die Kartoffeln  
und den geschnittenen Spargel hinzufügen. Ca. 1  
Minute anbraten.

### Schritt 2

**600 ml** Wasser - **2 EL** Kikkoman Konzentrierte  
Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce)  
Geschmack  
Wasser erhitzen, bis es kocht. Kikkoman Ramen  
Suppenbasis hineingeben und gut verrühren. Zum  
Spargel in den Topf geben und etwa 10 Minuten  
köcheln lassen.

### Schritt 3

**1 EL** Olivenöl - **1 TL** Balsamico-Essig - **1 TL**  
Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
Während die Suppe kocht, die Spargelspitzen längs  
in dünne Streifen schneiden. In einer kleinen  
Schüssel Olivenöl, Balsamico und Kikkoman  
Sojasauce vermischen. Die Spargelstreifen  
hinzugeben und ca. 10 Minuten marinieren.

### Schritt 4

**0,5 EL** Olivenöl - **1 TL** Butter - **20 g** Kikkoman

Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **10 g** Parmesan, gerieben

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Kikkoman Panko hinzufügen und 2–3 Minuten goldbraun anbraten. In eine Schüssel geben, Parmesan hinzufügen und gut vermischen.

### **Schritt 5**

**0,5 TL** schwarzer Pfeffer - **70 ml** Sahne - **1 EL**

Frühlingszwiebeln, gehackt

Die Suppe glatt pürieren und mit Pfeffer würzen, dann die Sahne unterrühren; 1 EL für die Garnitur zurückbehalten. Die Suppe in zwei Schalen füllen und mit der restlichen Sahne, den marinierten Spargelstreifen und Frühlingszwiebeln garnieren. Mit dem knusprigen Kikkoman Panko-Topping servieren.