



BASILIKUM-BUTTERMILCH-CREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Glutenfrei



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 Zwiebel(n), klein gewürfelt

60 g Butter

500 ml Buttermilch

1 Bund Basilikum, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter anschwitzen.
2. QimiQ Saucenbasis, Buttermilch und Gewürze dazugeben und kurz aufkochen.
3. Basilikum dazumischen, abschmecken und servieren.