

## BASILIKUM-BUTTERMILCH-CREMESUPPE



## **QimiQ VORTEILE**

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





15

leich

## **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.