



# BASILIKUM-BUTTERMILCH-CREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**750 g**

**3** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**180 g** Butter

**1500 ml** Buttermilch

**3 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.