



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.