



# BASILIKUM-BUTTERMILCH-CREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**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 Sahne-Basis, Buttermilch und Gewürze dazugeben und kurz aufkochen.
3. Basilikum dazumischen, abschmecken und servieren.