



BASILIKUM-BUTTERMILCH-CREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

750 g QimiQ Sahne-Basis

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