

# Basilikum - Suppe

## Zutaten:

4 Stangen Porree  
2 Bund Basilikum  
3 Knoblauchzehen  
500 ml Weißwein  
750 ml Gemüsebrühe  
150 g Kräuterfrischkäse  
100 g Sahne  
Salz, Pfeffer, Öl, Milch

## Zubereitung:

- Porree in kleine Ringe schneiden.
- In etwas Öl etwa 5 Minuten dünsten.
- Basilikum grob hacken.
- Knoblauch, Porree und Basilikum mit etwas Milch pürieren.
- Wein und Brühe in einem Topf erhitzen.
- Püree unterrühren.
- Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Danach Käse und Sahne unterrühren.
- Suppe nicht mehr zum kochen bringen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit Basilikumblättern garniert servieren.