

Basilikum - Creme - Suppe

Zutaten:

2 Töpfe frischer Basilikum
1 Stange Porree
200 g Schmand
400 ml Milch
100 ml Weißwein
500 ml Hühnerbrühe
4 EL Mehl
2 TL süßer Senf
Pfeffer, Salz, Olivenöl



Zubereitung:

- Basilikumblätter abzupfen und waschen.
- Porree in kleine Ringe schneiden.
- Ringe in Olivenöl andünsten.
- Das Mehl unterrühren.
- Nach und nach Milch und Brühe zugießen und verrühren.
- Etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- Basilikum, Senf, Wein und Schmand zur Suppe geben.
- Alles zusammen pürieren.
- Noch einmal aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit ein paar Basilikumblättern garniert servieren.