

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 oder saurer Sahne garniert servieren.