

Basilikum - Weinsuppe

4-Personen

Zutaten:

4	-	Bund Basilikum
2	-	EL Butter
4	-	EL Mehl, gestrichen
6	-	dl Gemüsebouillon oder Hühnerbouillon
0,5	-	dl Noilly Prat
1	-	dl Rahm
1	-	Creme fraiche
etwas	-	Salz
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
einige	-	Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Etwa 2 dl Salzwasser aufkochen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Ins siedende Wasser geben und nur gerade 15-Sekunden blanchieren.

Abschütten und sofort mit sehr kaltem Wasser überbrausen. Möglichst fein hacken.

Butter schmelzen, Mehl beifügen und unter Rühren kurz dünsten. Mit Bouillon und Noilly Prat oder Weisswein ablöschen.

Aufkochen, auf kleinem Feuer 5-Minuten kochen lassen.

Rahm und Creme Fraiche verrühren. Zur Suppe geben und diese 1-2 Minuten weiterkochen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren das Basilikum beifügen. Die Suppe nach Belieben mit dem Stabmixer durchmischen und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.

In vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten, mit einem Basilikumblatt garnieren.