

Basilikumcremesuppe



Zutaten:

1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
150g Kartoffeln
1 Bund Basilikum
0,2 l Gemüsebrühe
0,2 l Milch
Pfeffer
Salz

Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einem Suppentopf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin gelasig dünsten. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in dem Suppentopf bei hoher Temperatur ca 2-3 Minuten anbraten. Die Temperatur auf mittlere Stufe zurückstellen. Ein Deckel auf den Topf geben und die Kartoffeln ca. 5 Minuten dünsten, immer wieder einmal umrühren. Die Blätter vom Basilikum klein schneiden. Blätter zu den Kartoffeln geben und kurz mitdünsten. Gemüsebrühe zugeben und dabei unter rühren den hellen Bratensatz vom Topf ablösen. Milch zufügen und kurz aufkochen lassen. Temperatur danach wieder auf mittlere Stufe und die Kartoffeln ca 10 Minuten weichkochen. Danach mit dem Pürrierstab die Suppe fein pürieren. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Mit Basilikumblättern dekorieren und servieren.