

Rezept

## Basilikum-Dickmilch-Suppe

Ein Rezept von Basilikum-Dickmilch-Suppe, am 19.01.2025

### Zutaten

½ Zitrone	<b>1 Bund</b> Basilikum
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>500 ml</b> Dickmilch
<b>einige Spritzer</b> Tabasco	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

### Zubereitung

1. Die Zitronenhälfte auspressen. Das Basilikum kalt abbrausen und trocken schütteln. 2 Stängel für die Garnitur beiseitelegen. Von den restlichen Stängeln die Blätter abzupfen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in grobe Ringe schneiden.
2. Die Basilikumblätter mit den Frühlingszwiebelringen, der Dickmilch sowie 1 EL Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Anschließend die Suppe mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Suppe in zwei tiefe Teller gießen. Die restlichen Basilikumblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und die Suppe mit den Basilikumstreifen bestreut servieren.