

Basilikum-Dickmilch-Suppe

Zutaten (für 2 Personen):

- 0,5 Zitrone
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Basilikum
- 500 ml Dickmilch
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco

Zitrone auspressen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in grobe Ringe schneiden. Basilikum vorsichtig unter kaltem Wasser waschen und trocken schütteln. Einige Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Blätter mit Frühlingszwiebeln, Dickmilch und Zitronensaft mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Die kalte Suppe in Teller füllen. Die restlichen Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und über die Suppe streuen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 29.01.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen