

# Basilikum-Weinsuppe

dg: sg

30 g Butter  
30 g Mehl  
5 cl Noilly Prat  
6 dl Gemüsebouillon  
1 dl Rahm  
1 dl Crème fraîche  
Ganz kleiner Spritzer Zitronensaft  
Salz & schwarzer Pfeffer  
40 g Basilikumblätter, grob gehackt

Mit Butter und Mehl eine heller Roux herstellen. Buttre schmelzen, mehlzufügen und rührend auf kleiner Flamme kurz anziehen - ohne dass es Farbe nimmt.

Die Mehlbutter mit Bouillon und Noilly ablöschen, aufkochen und auf kleinem Feuer 15 Minuten köcheln.

Rahm und Crème fraîche verrühren. Zur Suppe geben und diese 1 Minute weiterköcheln.

Mit Salz & Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren das Basilikum Zugeben.