

Italienische Rezepte

Basilikumsuppe mit Parmesan

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Suppe, Gewürze, Kräuter, Vorspeise, Italienisch

1	Zwiebel	50 g	Parmesan
2	Knoblauchzehen	1	geh. TL Grober Senf
4	Essl. Olivenöl		Weißer Pfeffer & Salz
1	Essl. Mehl		Frisch geriebene Muskatnuss
3/4	Liter Gemüsebrühe	2	Bund Basilikum
200 g	Sahne		

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Das Olivenöl erhitzen und beides darin andünsten.

Das Mehl über Zwiebel und Knoblauchstäuben und anschwitzen.

Unter Rühren mit dem Schneebesen die Brühe und die Sahne aufgießen. Suppe bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Die Hälfte des Parmesans reiben und mit dem Senf unter die Suppe mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Basilikumblätter von den Zweigen zupfen, einige Blätter beiseite legen. Rest in die Suppe geben und alles mit dem Stabmixer aufmixen.

Die Suppe in Teller oder Suppenschüsseln geben. Den übrigen Parmesan in hauchdünnen Spänen darüber hobeln.

Mit den beiseite gelegten Basilikumblättchen garnieren.