

Basilikum - Schaumsüppchen



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Mit Mozzarella, Tomatenwürfeln und Parmesanhippen. Herzhaft, frisch, einfach und schnell gemacht, passt zu Vielem

Zutaten

- 500 ml gute Hühner - oder Rinderbrühe
- (Selber gekocht oder alternativ aus dem Supermarkt)
- 80 ml trockener Weißwein
- 10 große Stängel frischer Basilikum
- 250 g frischer Blattspinat (Geht auch mit T.K. Blattspinat)
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 100 g Mozzarella
- 50 ml Rapsöl

- Salz, Pfeffer, etwas Chili nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Schalotten mit dem Knoblauch in etwas Öl glasig anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen, mit der Hühnerbrühe aufgießen. Bei kleiner Hitze ca. 15 min. mit den Basilikumstielen einkochen lassen, dann die Sahne dazu geben.

Schritt4

Den Spinat putzen, mehrfach gut waschen und in reichlich Salzwasser kurz blanchieren. Kalt abschrecken, gut ausdrücken und grob schneiden.

Schritt5

Mit den Basilikumblättern im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Chili würzen.

Schritt6

Die Paste zur Suppe geben, nachschmecken und vor dem Servieren Alles mit dem Stabmixer und etwas kalter Butter noch einmal schaumig aufmixen.

Schritt7

Den geriebenen Parmesan dünn und rund in Ringen (Geht auch ohne) auf einem Backblech verteilen und bei 180° C goldgelb bräunen, backen. Vom Blech nehmen und über einem kleinen Wasserglas oval formen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Suppe in vorgewärmten Tellern portionieren und mit den gewürfelten Tomatenstücken und Mozzarella als Einlage zu Tisch geben. Die Parmesanhippen zum Knabbern dazu reichen.

Schritt10

Schritt11

Schritt12

Schritt13

Schritt14

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** basilikum, frisch, herzhaft, mozzarella, parmesan, passt zu vielem **Zutaten:** Tomaten

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)318
- Fett (g)19
- KH (g)12
- Eiweiss (g)22
- Ballast (g)1,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/basilikum-schaumsueppchen/>