

## Zwiebelsuppe mit Basilikum

### Zutaten:

60 g Butter  
500 g Zwiebeln  
2 dl Weisswein  
5 dl Bouillon  
5 dl Halbrahm  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund Basilikumblätter  
1 dl Schlagrahm  
wenig trockenen Sherry



### Zubereitung:

Die Butter erhitzen. Darin die feingehackten Zwiebeln gut andämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen und die Bouillon dazugeben. Kochen bis die Zwiebeln weich sind.

Alles mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Rahm dazugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Basilikumblätter waschen und mit wenig Suppe mixen. Das Pürée mit dem Schlagrahm vermischen.

Die Suppe in Tassen abfüllen und den Basilikumschaum darüber geben.