



Basilikumschaum- eine ganz leichte Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

- ✚ 1 Kartoffel, z.B. 80 -120 g, gerne mehligkochend, sonst vorwiegend festkochend
- ✚ 300 ml Gemüsebrühe
- ✚ ½ Bund Basilikum
- ✚ Pfeffer, Salz
- ✚ evtl. 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Geschälte Kartoffel in einem kleinen Topf in der Gemüsebrühe garen. Wenn man sowieso Kartoffeln zum Gericht kombiniert, entfällt dieser Schritt schon.

Das Basilikum waschen, abschütteln, hacken und hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz und eventuell Zitronensaft abschmecken.

Mit dem Pürierstab zu einer luftigen, cremigen Sauce verarbeiten.

Hat mich geschmacklich überzeugt, war schnell gemacht und ich fühlte mich wie „Haute cuisine“ :). Ich habe sie kurz vor dem Servieren noch einmal frisch durchpüriert.

