



Schnelle Kastaniensuppe

Zutaten (für 4 Personen)

- ◆ 80 g **Kastanienflocken**
 - ◆ 1 EL Butter
 - ◆ 6 dl Gemüsebrühe
 - ◆ 4.5 dl Vollmilch
 - ◆ Pfeffer aus der Mühle
 - ◆ Kräutermeersalz
 - ◆ ½ Bund frisches Basilikum, fein geschnitten
 - ◆ einige Tropfen Zitronensaft
 - ◆ ev. einige EL Rahm
-
- Kastanienflocken in der Butter leicht rösten. Mit der Gemüsebrühe und der Milch ablöschen. Die Suppe aufkochen und Pfeffer, Salz und Basilikum dazugeben. Einige Minuten quellen lassen.
 - Mit Zitronensaft und Rahm abschmecken.