

# Avocadocremesuppe

Mit diesem außergewöhnlichen Rezept kann man seine Gäste richtig verwöhnen. Von der Avocadocremesuppe sind sie bestimmt begeistert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Avocados</a>
3 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Crème fraîche
1 l	Gemüsebrühe
2 EL	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
0.5 Stk.	Zitronen (ausgepresst)
4 Stk.	<a href="#">Garnelen</a> (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Das Besondere an dieser **Avocadocremesuppe** sind die Garnelen. Für die Zubereitung zunächst die Avocados waschen, schälen, halbieren und entkernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen.
2. Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und hell anschwitzen, dabei kontinuierlich weiter rühren. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
3. Die Suppe mit einem Schneebesen durchrühren, bis sie glatt und frei von Klümpchen ist. Avocado-Stücke zufügen, bei geringer Hitze etwa 20 Minuten lang köcheln lassen. Danach vom Herd ziehen und mit dem Stabmixer fein pürieren.
4. Während der Garzeit Crème fraîche, Schlagobers und Zitronensaft in eine Schüssel geben und verrühren. In die fertige Suppe einrühren, einmal aufkochen lassen.

5. Jeden Teller Suppe mit einer küchenfertigen Garnele garnieren.

## Tipp

Die Avocadocremesuppe lässt sich zusätzlich mit gerösteten Brotwürfeln oder gehackten Kräutern verfeinern.