Avocadosuppe

Die Avocadosuppe ist eine ideale Vorspeise und bringt Abwechslung in deine Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 Stk.	Avocados (reife)
1 Stk.	Limette (Saft davon)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 EL	Öl
500 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Sauerrahm
50 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Kräuter

Zubereitung

1. Für die cremige **Avocadosuppe** die Avocados der Länge nach halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausholen. In ein hohes Gefäß geben und mit Limettensaft beträufeln. Mit einem Stabmixer pürieren. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

2. Jetzt Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Die Gemüsebrühe und Avocado-Püree zugeben und kurz aufkochen lassen. Sauerrahm und Schlagobers hinzufügen und verrühren. Einige Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Nach Belieben frische, fein gehackte Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und abschmecken.

Tipp