Sopa de Aguacate (Avocadosuppe)

Leicht und exotisch genießen: tolles Rezept für Sopa de Aguacate (Avocadosuppe) mit Limonensaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

2 Stk.	Avocados
240 ml	Schlagobers
350 ml	Hühnerbrühe
1 TL	Limonensaft
0.5 TL	Cayennepfeffer
1 Prise	Schnittlauch (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Sopa de Aguacate (Avocadosuppe)** die Avocados halbieren, schälen, entkernen und zerkleinern. Anschließend in einen Mixer geben. Hühnerbrühe, Obers, Cayennepfeffer sowie Limonensaft zufügen und alle Zutaten fein pürieren. Anschließend nach Belieben mit Pfeffer und Salz würzen.

2. Die Suppe mindestens zwei Stunden lang durchkühlen lassen. Vor dem Servieren Schnittlauch frisch hacken und die Suppe damit garnieren.

Tipp

Die Sopa de Aguacate (Avocadosuppe) schmeckt im Sommer erfrischend und leicht. Dazu passt frisches Weißbrot.