



Cremige Avocadosuppe

2 reife Avocados, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 600 ml Gemüsebrühe, 1 El Sonnenblumenöl, 3 El Zitronensaft, 50 ml Weißwein, 4 El saure Sahne, 1 Tl Paprikapulver, Kräutersalz, weißer Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Sonnenblumenöl andünsten. Gemüsebrühe zugeben und aufkochen lassen. Avocados halbieren, entsteinen, schälen und mit Zitronensaft und Weißwein fein pürieren. Avocadopüree unter die etwas abgekühlte Gemüsebrühe rühren. Die Suppe darf nicht über 80 °C heiß werden, sonst wird die Avocado bitter. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und jeweils mit einem Esslöffel saurer Sahne und etwas Paprikapulver servieren. (Zubereitungszeit ca. 20 min)