

Rezept Avocado-Suppe

Zutaten:

1 kleine Zwiebel

2 Chilies

1 EL Olivenöl

1 Tomate

2 Avocados

1 l kräftige Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe (wenn die Suppe vegetarisch werden soll)

1/2 Bund glatte Petersilie, nach Belieben

1 EL weisser Balsamicoessig

Kräutersalz

Tabasco

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und die Chilis entkernen und ebenfalls fein hacken.

Die Tomate kurz blanchieren und dann häuten, entkernen und in Würfel schneiden.

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel in kleinen Stücken aus der Schale lösen.

Die Petersilie fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebeln und den Chili darin andünsten.

Die Tomate und die Avocados begeben und kurz mitdünsten.

Die Bouillon dazugießen und 20 Minuten köcheln lassen.

Alles pürieren, den Balsamico begeben und wieder warm werden lassen, aber nicht mehr kochen.

Mit Kräutersalz und Tabasco abschmecken.

2 EL der Petersilie drunter ziehen und den Rest zum garnieren verwenden.

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen