

Salat-Suppe mit Avocado

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond
250 ml Sahne
200 gr Salat
Avocado Fruchtfleisch von 2 Avocados
50 gr Butter
Salz, Pfeffer
2 Tomaten
Cashewkerne

Zubereitung:

Den Salat waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern.
Zwiebeln und Knoblauch hacken und in dem Olivenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen, den Gemüsefond und den Salat dazu geben. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten würfeln und die Nüsse hacken.
Das Fruchtfleisch aus den Avocados lösen.

Die kalte Butter und das Fruchtfleisch der Avocados dazugeben. Mit dem Stabmixer die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Sahne dazu geben.

Nun die Suppe anrichten und die Tomaten und die Cashewkerne als Topping drüberstreuen.

Wir geben gern als Zugabe noch gehackte, getrocknete Orangen drüber!

Wir wünschen „Guten Appetit“

