



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Sopa de Aguacate – kalte Avocadosuppe

Zutaten (für 4 Personen):

1/4 TL Cayennepfeffer

1 reife Avocado

200 ml süße Sahne

400 ml Hühner- oder Gemüsebrühe

2 EL Limonensaft

1 Bund Basilikum, Schnittlauch oder Blattpetersilie

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Mixer oder mit einem Zauberstab in einer Schüssel pürieren.

Evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2-3 Stunden im Kühlschrank abgedeckt kühl stellen.

Dann mit Schnittlauch oder Basilikum garnieren und kalt servieren.