

## Kalte Avocadosuppe



### Für 4 Portionen

3 mittelgroße Avocados  
4 EL Zitronensaft  
250 g Sahne  
3/4 l Hühnerbrühe  
Salz, Pfeffer

### Außerdem:

1 EL Schnittlauchröllchen  
etwas geschlagene Sahne



(1) Die Avocados schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch im Mixer mit 1/2 EL Zitronensaft pürieren. Die Sahne zugießen und alles erneut durchrühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.

(2) Anschließend die Hühnerbrühe sowie den restlichen Zitronensaft zugießen und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in den Mixer geben und erneut kurz pürieren.

(3) Die Suppe in Suppenschalen oder -teller verteilen und nach Belieben gut gekühlt oder bei Zimmertemperatur reichen. Die Avocadosuppe vor dem Servieren mit Schnittlauch und einem Löffel geschlagener Sahne garnieren. Auf Wunsch kann die Suppe selbstverständlich auch warm serviert werden.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**