

# kalte Avocado-Buttermilchsuppe



## Einkaufsliste:

Avocados, 2 reife Hass-Avoc.

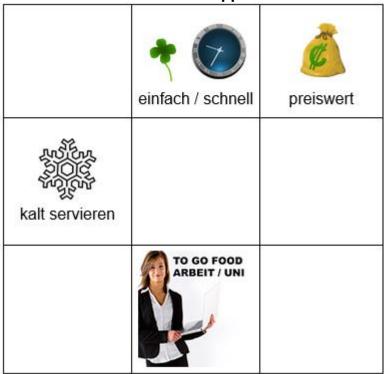
Zitronen, 1 Bio

Buttermilch, 3,5 %, 0,5 I
griech. Sahnejoghurt (10 %), 200 g
Mineralwasser mit Kohlensäure
süßer Senf, 1 EL
Basilikum, ½ Bund
Thymian, 3 Stängel
Zucker
Salz
Pfeffer



PARTYFOOD - FINGERFOOD - TO GO FOOD - VEGETARISCH - VEGAN - PROTEINFOOD

# kalte Avocado-Buttermilchsuppe



# Vorbereitung:

- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch herausnehmen,
- mit Zitronensaft beträufeln,
- Basilikum- und Thymianblätter abzupfen

## **Zubereitung:**

- in einem Mixbecher mit dem Pürierstab zerkleinern: Avocados, Zitronenschale, Basilikum, Thymian, süßen Senf, Buttermilch und griechischen Joghurt,
- die gewünschte Konsistenz mit Mineralwasser herstellen,
- mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken,
- in flache Gläser füllen, mit Basilikumblättern garnieren

## Tipps:

- Die Suppe sollte eiskalt serviert werden.
- An Kräutern könnt ihr auch Minze, Petersilie und Dill verwenden.