Suppen Rezepte

Avocadosuppe Mit Einlage

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Suppe, Avocados, Eintopf, Vorspeise

---

750 ml	Hühnersuppe		- Schale)
2	Avocados		Salz, Pfeffer
1	Zitrone (mit unbehandelter	100 ml	Obers

FÜR DIE EINLAGE

5 Essl.	Glattes Weizenmehl	2 Essl.	Butter

---

20 Minuten, einfach Hühnersuppe erhitzen. Avocados schälen, halbieren und entsteinen. Zitrone halbieren. Saft aus einer Hälfte auspressen.

Mit dem Avocadofleisch im Mixer pürieren. Püree gleichmässig in die heisse, aber nicht kochende Hühnersuppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mehl mit dem Salz und wenig Wasser zu einem festen Teig verkneten. Den Teig zu einem 3 mm dicken Fladen ausrollen.

Die Butter in der Pfanne erhitzen und den Fladenteig beidseitig goldbraun anbraten. Die Fladen aufrollen und in dünne Streifen schneiden.

Obers steif schlagen. Zweite Zitronenhälfte in 4 Scheiben schneiden. Avocadosuppe in tiefe Teller füllen.

Die Fladenstreifen auf die Suppe streuen, Obers darauf dekorativ verteilen und mit Zitronenscheiben garnieren.