

Avocado - Cremesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

30	Gramm	Butter
40	Gramm	Mehl
3/4	Ltr.	Kräftige Rinderbouillon
1		Avocado (300 g)
		Pfeffer
		Salz
1/2	Flasche	Piccolo-Sekt
100	Gramm	Halbgeschlagene Sahne
1	Teel.	Feingehackte Dillspitzen

Anleitung:

Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze herstellen, mit der Rinderbouillon aufgießen und 10 Minuten leicht kochen lassen. Die Avocado der Länge nach halbieren, den Stein entfernen, die Hälften schälen, mit einer Gabel oder im Mixer das Fruchtfleisch sehr fein pürieren und in die Suppe geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe vom Herd nehmen, den Sekt dazugießen, die Suppe in Suppentassen füllen und je einen Teil der Sahne mit einem Eßlöffel untermischen. Mit Dillspitzen bestreut servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.