



## KALTE AVOCADO-GURKENSUPPE

Für 2 Personen als leichtes Mittagessen oder für 4 Personen als Vorspeise:

Alle Suppenzutaten in den Mixer geben und glatt pürieren. Mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken und in Schalen füllen. Mit je drei halbierten Kirschtomaten und etwas frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer anrichten, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

### **Für die Suppe:**

- 1 Avocado, geschält, entkernt und grob gewürfelt
- 1 Salatgurke (ca. 400 g), inklusive Schale in grobe Würfel geschnitten
- 5 EL Limettensaft
- 0,5 l Wasser
- 3 Stiele Koriander
- 1,5 TL Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Chilipulver

### **Zum Anrichten:**

- 3 Kirschtomaten je Portion
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zeitaufwand:  
ca. 5 Minuten