



Zubereitung einer köstlichen Avocadosuppe mit Knoblauchkäse



Zutaten

- 150 gramm Gouda-Kräuter-Knoblauch-Käse, in kleine Würfel geschnitten oder gerieben
- 2 tomaten
- 3 avocados, geschält und in Stücke geschnitten
- 2 limetten, ausgepresst
- 200 ml Crème fraîche oder saure Sahne
- 1 schalotte oder kleine Zwiebel, gewürfelt
- frisch gemahlener Pfeffer und Salz
- 800 ml Gemüse- oder Kräuterbrühe, aus Tabletten
- 1 tüte Tortilla-Chips natur

Vorbereitung

Eine gesunde und schmackhafte Suppe. Köstlich abwechslungsreich!

Die Tomaten einritzen, einige Sekunden in kochendes Wasser geben, schälen und ohne Kerne in kleine Würfel schneiden. Die Avocados mit dem Limettensaft pürieren. Die Tomaten, Crème fraîche oder saure Sahne und die Schalotte unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe erhitzen, ohne sie zu kochen. Das Avocadopüree einrühren, gut durchmischen und die Käsewürfel einlöffeln. Die Suppe auf warme Suppenschalen oder Teller verteilen.

Einige Tortilla-Chips in die Suppe geben und den Rest separat servieren.

Die Tortilla-Chips mit geriebenem Gouda natur oder jungem Ziegenkäse bestreuen und unter den Ofengrill legen, bis der Käse leicht schmilzt.