



Avocadosuppe mit Kräuter-Knoblauchkäse



Zutaten

- 150 g Gouda Kräuter-Knoblauchkäse, in Miniwürfel geschnitten oder gerieben
- 2 Tomaten
- 3 Avocados, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- 2 Limonen, ausgepresst
- 200 ml Crème fraîche oder Sauerrahm
- 1 Schalotte oder kleine Zwiebel, klein gehackt
- frisch gemahlener Pfeffer und Salz
- 800 ml Gemüse- oder Kräuterbouillon (Suppenwürfel)
- 1 Beutel Tortillachips Natur

Bereidungswijze

Eine gesunde und schmackhafte Suppe. Köstlich abwechslungsreich!

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben, die Haut abziehen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Avocados mit Limonensaft pürieren.

Die Tomaten, Crème fraîche oder den Sauerrahm und die klein geschnittene Schalotte mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bouillon erhitzen (nicht kochen). Das Avocadopüree dazugeben, gut verrühren und zum Schluss die Käsewürfel beifügen. Die Suppe auf die vorgewärmten Suppentassen oder -teller verteilen. Ein paar Tortillachips in die Suppe geben und den Rest einzeln.

TIPPS Gouda Kräuter-Knoblauchkäse kann durch Gouda Pfefferkäse ersetzt werden.

Die Tortillachips mit geriebenem Gouda Natur oder jungem Ziegenkäse bestreuen und kurz in den Ofen geben, bis der Käse leicht geschmolzen ist.