



## 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

Avocadosuppe ist eine gesunde und köstliche Wahl für jede Mahlzeit. Eine Mischung aus cremigen Avocados, Tomaten und unserem geliebten Kräuter-Knoblauch-Käse sorgt für einen einzigartigen Geschmack. Diese Suppe ist ideal als Vorspeise, aber genauso gut zum Brunch oder Mittagessen. Sie können sie selbst mit Ihrem Lieblingskäse von Henri Willig verfeinern. Mit ein wenig Würze von Pfefferkäse oder der Weichheit von Gouda Naturkäse wird diese Suppe noch köstlicher.

### Vorbereitung

- 1: Die Tomaten einritzen, einige Sekunden in kochendes Wasser legen, schälen und ohne Kerne in kleine Würfel schneiden.
- 2: Die Avocados mit dem Limettensaft pürieren. Tomaten, Crème fraîche oder saure Sahne und Schalotten unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3: Die Brühe erhitzen, ohne sie zu kochen. Das Avocadopüree einrühren, gut durchmischen und die Käsewürfel einlöffeln.
- 4: 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.

## Zubereitung einer Avocadosuppe mit Knoblauchkäse

Variieren Sie mit unseren Käsesorten und machen Sie diese Suppe zu Ihrer eigenen Kreation. Fügen Sie etwas Gouda-Pfefferkäse für einen würzigen Kick hinzu, oder wählen Sie jungen Ziegenkäse für einen weicheren Geschmack. Bestreuen Sie Ihre Tortilla-Chips mit geriebenem Käse und lassen Sie sie im Ofen schmelzen, damit sie besonders knusprig werden. Genießen Sie Ihre Avocadosuppe mit einem Hauch von Henri Willig-Käse und knusprigen Chips. Guten Appetit!