



# Avocado-Mandel-Suppe

 Dauer  
35 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Karotten	4 St.
Stangensellerie	4 St.
Sonnenblumenöl	2 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Milch	250 ml
Gemüsebrühe	600 ml
Mandeln, ganz	40 g
Paprika, gelb	1 St.
Koriander, frisch	20 g
Limetten	1 St.
Avocado	2 St.
Schlagsahne	100 ml

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und klein würfeln. Sellerie waschen und ebenfalls klein würfeln. In einem Topf Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und vorbereitetes Gemüse darin ca. 3–4 Min. farblos anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Milch und Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. einköcheln.

Inzwischen in einer Pfanne Mandeln bei mittlerer Stufe fettfrei anrösten, auf einem Teller abkühlen lassen und grob hacken. Paprika waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. In einer Schüssel gehackte Mandeln, Paprika und Koriander mischen und leicht salzen.

Limette waschen, halbieren und Saft auspressen. Avocados halbieren, Kerne entfernen und mit Hilfe eines Löffels das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Suppe vom Herd nehmen, Schlagsahne und Avocados zufügen und pürieren. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Auf Schalen verteilen, Mandel-Paprika-Topping darauf geben und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn die Avocados zugefügt werden, die Suppe nicht mehr kochen, sie könnte sonst bitter werden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	349 kcal		
Kohlenhydrate	30 g	Ballaststoff	9 g
Eiweiß	8 g	Fette	24 g