



Cherixologie JULIA'S ZUCCHINI- AVOCADOSUPPE

Probiert und für gut befunden.

ZUTATEN

- 2 Zucchini
- 3 kleine Avocados
- 1 Zwiebel
- 150 ml Sahne
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Zitronensaft
- Pfeffer und Salz zum Würzen
- Karotten und 1 EL Honig (je nach Belieben)

VORBEREITUNGSZEIT

- Vorbereitung | 10 min
- Kochzeit | 15 min
- Fertig in | 25 min

ABLAUF

01

Zucchini in Scheiben schneiden, Zwiebel würfeln und Avocado aushöhlen. Karotten in dünne Scheiben schneiden.

02

Zwiebel anbraten, dann Zucchini dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen. Anschließend Avocado dazugeben, kurz kochen lassen.

03

Suppe mit einem Pürierstab feinpürieren, Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Währenddessen die Karotten in einer separaten Pfanne anbraten, mit Honig beträufeln und karamellisieren lassen.

04

Spritzer Zitronensaft in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Fertige Suppe nach Lust und Laune servieren. Mit karamellisierten Karotten garnieren. Fertig!