



KALTE AVOCADOSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Avocado(s), geschält

100 g Naturjogurt

500 ml Gemüsebouillon

50 ml Limettensaft

Knoblauch, gehackt

Rote Chilischote, frisch, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmixen und kalt stellen.
2. Die Suppe gut gekühlt servieren.