



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 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Avocado(s), geschält

200 g Naturjogurt

1000 ml Gemüsebouillon

100 ml Limettensaft

5 g Knoblauch, gehackt

5 g Rote Chilischote, frisch, gehackt

ZUBEREITUNG

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