



# KALTE AVOCADOSUPPE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**100 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 g** Avocado(s), geschält

**100 g** Naturjoghurt

**500 ml** Gemüsebrühe

**50 ml** Limettensaft

Knoblauch, gehackt

Rote Chilischote, frisch, gehackt

## ZUBEREITUNG

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