


## Gazpacho de Aguacate

50 min 

2 

4 

2h 



### Zutaten

3 Scheiben Pan Carré Schär, 2 reife Avocados, 2 Limonen, 1 große Salatgurke, 1 kleine Zwiebel, 1 Bund Koriander, 1/2 Liter glutenfreie Geflügelbrühe, Salz, weißer gemahlener Pfeffer, 4 EL Butter, 2 Knoblauchzehen, Paprikapulver, eine Prise Cayennepfeffer

### Zubereitung

Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben. Das Fruchtfleisch mit einem Mixer zerkleinern und den ausgepressten Limonensaft sofort darübergießen (das Fruchtfleisch wird sonst braun). Die Gurke und die Zwiebel schälen, grob zerkleinern, im Mixer pürieren und mit der Avocado-creme vermischen. Das Püree durch ein feines Sieb streichen. Den Koriander waschen, die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter das Püree rühren. Die Geflügelbrühe dazu gießen, unterrühren, salzen und pfeffern. Für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Das Schnittbrot klein würfeln, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anrösten. Den Knoblauch schälen und zum Brot pressen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer würzen und ganz auskühlen lassen. Die Suppe mit den Croutons bestreut servieren.

