

# KALTE-AVOCADO-KOKOS-SUPPE

- 20g Limettensaft
- 1 Avocado (ca.150 g Fruchtfleisch)
- 1 TL Gemüsebouillon, gestrichen
- 200g Wasser, kalt
- 100g Kokosmilch
- 3 Tropfen Tabasco
- Kräutersalz



Limettensaft, Avocadofruchtfleisch, Bouillon, Wasser, Kokosmilch, Tabasco in den Mixtopf geben, 20 Sek., Stufe 10 pürieren und mit Kräutersalz abschmecken.

Kalte Suppe mit einem Eiswürfel in kleine Gläser füllen und servieren.

## Tipp

-Dazu passen Crevetten- oder Pouletspiesse.

-Die Suppe kannst du gut am Vorabend vorbereiten und über Nacht gut durchkühlen lassen.

Dieses Rezept habe ich für Kids am Tisch geschrieben

