

CREMA DE AGUACATE

Zutaten (4 Personen)

- 4 Tassen kräftige Hühnerbrühe
- 2 grosse reife Avokados
- 1 Tasse süsse Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1/4 Tasse trockener Sherry
- 1 Prise [Paprika](#)
- 2 Esslöffel [Petersilie](#) oder [Dill](#)

Zubereitung

Avokados schälen, durch ein Sieb passieren und zusammen mit der Sahne schlagen. Das Gemisch in eine angewärmte Suppenschüssel geben. Die Hühnerbrühe in einer Kasserolle erhitzen. Sherry, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die heisse Brühe über die Avokadocreme giessen und alles zusammen gut durchrühren. Paprika und Petersilie oder Dill dazugeben und abschmecken. Heiss oder kalt servieren.

LaCucina

