

## Kalte Tomatensuppe mit Avocadocreme *(Foto)*

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| <i>1 kg Suppentomaten</i>   | waschen, kleinschneiden, durch ein Sieb streichen   |
| <i>1 kleine Zwiebel</i>     | abziehen, reiben<br>beide Zutaten mit   |
| <i>6 Eßl. Olivenöl</i>      |   |
| <i>3 Eßl. Weinessig</i>     | verrühren, mit  |
| <i>Salz, Pfeffer</i>        | abschmecken, kühl stellen<br>für die Avocadocreme   |
| <i>1 große Avocado</i>      | schälen, entsteinen, grob zerkleinern   |
| <i>1 Knoblauchzehe</i>      | abziehen, zerdrücken<br>beide Zutaten mit   |
| <i>125 ml (1/8 l) Milch</i> |   |
| <i>Saft von 1/2 Zitrone</i> |   |
| <i>1 Prise Zucker, Salz</i> | im Mixer pürieren<br>die Tomatensuppe in Suppenteller füllen, die<br>Avocadocreme darauf geben, mit |
| <i>Minzeblättchen</i>       | garnieren.  |

