

Kalte Tomatensuppe mit Avocadocreme (Foto)

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

