

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KALTE AVOCADO CREME SUPPE MIT SHRIMP SANDWICHES

ZUTATEN:

- 200 g Shrimps in Lake
- 2 kleine Frühlingszwiebeln
- 40 g geröstete, gesalzene Pistazien mit Schale
- 225 g griechischer Sahnejoghurt
- Salz
- Cayennepfeffer
- 8 Scheiben Sandwichtoast
- 6 Stiele Basilikum
- 2 Stiele Minze
- 1 Biozitrone
- 300 g reife Avocado
- 1 l Buttermilch, kalt
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 El Olivenöl

ZUBEREITUNG

Shrimps gut abtropfen lassen, mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Pistazien aus der Schale lösen und grob hacken, mit Joghurt verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Toast mit Joghurt bestreichen, mit Frühlingszwiebeln bestreuen. Shrimps auf 4 Scheiben verteilen, diese mit übrigem Toast bedecken.

Brote fest in Klarsichtfolie wickeln, 45 Minuten kalt stellen.

Inzwischen die Kräuterblätter abzupfen und 2/3 grob hacken. Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit Buttermilch, gehackten Kräutern, 3 El Zitronensaft und der -schale fein pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Die Sandwiches entrinden und halbieren. Übrige Kräuter fein schneiden.

Suppe mit Kräutern und Pfeffer bestreuen, mit Olivenöl beträufeln. Mit den Sandwiches servieren.