Avocadocremesuppe mit Räucherlachs

Zutaten

- 10 g Butter
- 1 TL Curry
- 500 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Klare Brühe, Familiendose
- 200 g Avocado
- 60 g Crème fraîche
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 1 Bund Dill
- 60 g Räucherlachs

Zubereitung

1. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Curry darin anschwitzen. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Klare Brühe darin auflösen.

2. Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen, Fruchtfleisch mit einem Stabmixer pürieren, mit Crème fraîche verrühren und in die Suppe einrühren. Zitronensaft und Honig zugießen und abschmecken.

3. Dill waschen, klein schneiden, etwas für die Garnitur zur Seite legen und den Rest unterrühren.

4. Räucherlachs in Streifen schneiden. Die Suppe in Suppentassen anrichten, Räucherlachsstreifen darübergeben und mit dem restlichen Dill garniert sofort servieren. Dazu passt Weißbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	4 g
Energie	120 kcal
Fett	10 g
Protein	3 g

20 Minuten

6 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de