

# Avocadosuppe mit Mandelblättchen

---

Avocadosuppe mit Mandelblättchen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 20Min.

Menu: [6.12.2017](#)

Creation: [Stefan Würsch](#)

[Kurt Schildknecht](#)

## Zutaten (für 4 Personen)

1 große reife Avocado  
4 Stk. Nöhrennudeln  
0,5 dl. Weisswein  
1 Essl. Sherry  
Salz  
Cayennepfeffer  
1,5 dl. Rahm  
1 Essl. Mandelblättchen

### Zubereitung

Die Avocadoschalen halbieren, den Kern entfernen und in Stücke schneiden.

Mit der Nöhrennudeln fertigstellen.

Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und den Weisswein sowie den Sherry dazugeben und langsam erwärmen. Nicht kochen, Avocado werden durch das Kochen bitter!

Den Rahm aufschlagen und unter die Suppe geben.

Mandelblättchen ohne Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne goldbraun braten und über die Suppe streuen.

Warm servieren.

Man kann die Suppe eventual mit einem Hauch Curry würzen.