# Unser Rezept

DER WOCHE

## POSTELEIN SUPPE

MIT AVOCADO

### ZUTATEN

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

100 ml Weißwein

500 ml Gemüsefond

250 ml (Soja) Sahne

200 g Postelein

180 g Avocadofruchtfleisch (2 kleine Avocados)

50 g (Pflanzliche) Butter

Salz und Pfeffer

16 Cashewkerne

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in feine Stücke schneiden. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelstücke kurz darin andünsten.

Den Topfinhalt mit Weißwein ablöschen, den Gemüsefond und die Sahne dazuzugeben. Bei mittlerer Hitze ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen den Postelein waschen und trocknen. Von den Avocados das Fruchtfleisch aushöhlen. Den Postelein zur heißen Suppe geben und 5 Minuten mitköcheln lassen.

Die kalte Butter mit den Avocados zur Suppe geben und mit dem Stabmixer die Suppe fein pürieren. Kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Postelein Suppe heiß in Schälchen füllen und gehackte Cashewkerne als Topping darüber streuen.

Fertig.

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de