



Kaltes Büsumer Avocado - Gurkensüppchen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das erfrischende Süppchen, ideal für den warmen Sommerabend

Zutaten

- 2 große Gurken
- Saft von 1 Zitrone
- 2 reife Avocados
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 4 EL griechischen Joghurt oder Bio Joghurt
- 2 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 1 EL Worcestershiresauce
- Salz, Pfeffer, eine Messerspitze Chilipulver
- 150 g Büsumer Krabbenfleisch
- 3 - 6 Basilikumblätter in feinen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gurken schälen, der Länge nach aufschneiden und die Kerne mit einem Teelöffel heraus kratzen, in grobe Würfel schneiden.

Schritt2

Aus den entkernten Avocados das Fruchtfleisch schaben und mit den Gurkenwürfeln, dem Zitronensaft, Chili und dem Knoblauch in den Küchenmixer geben. (Geht auch mit dem Zauberstab)

Schritt3

Alles zu einer "samtigen Konsistenz" pürieren, Joghurt und das Olivenöl nach und nach dazu geben, pikant nachschmecken,

Schritt4

Für 2 Stunden kalt stellen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die gut durch gekühlte Suppe in ebenfalls gekühlten Tassen oder Tellern mit dem Krabbenfleisch anrichten und mit in Streifen geschnittenem Basilikum garnieren.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** einfach, erfrischend, gut vorzubereiten, kinderleicht, lecker, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaltes-buesumer-avocado-gurkensueppchen/>