

Avocadocreme Suppe mit Krabben und Knoblauch - Croutons



- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Avocado, Krabben und Knoblauch - Croutons, eine interessante Kombination, schnell gemacht, einfach delikats! Da lohnt das Nachkochen.

Zutaten

- 2 vollreife Avocados
- 250g deutsches Krabbenfleisch
- 1/2 l Hühnerbrühe
- 1/4 trockener Weißwein
- 1 Becher Crème fraîche

- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas fein geschnittenen, frischen Dill
- 1 Limone
- ½ fein geschnittene Chili Schote
- 1/2 TL Wasabi Pulver
- Etwas Sesam Öl
- 2 Scheiben Toastbrot in Würfeln ohne Rinde

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Schalotten, den Knoblauch und die Chili Schote in etwas Öl glasig andünsten. Das Avocado Fleisch dazu geben und mit einem EL Mehl verrühren. Mit der Hühnerbrühe, Weißwein und Crème fraiche aufgießen, 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Die Suppe mit dem Mixer fein pürieren, mit Limonensaft und etwas Zeste nachschmecken und den frisch geschnittenen Dill dazu geben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

In heißen Tellern oder Tassen mit dem Krabbenfleisch anrichten und in jede Portion „für die Optik“ noch etwas Crème fraiche, die gerösteten Knoblauch Croutons und einen Dillzweig geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** avocado, delikat, einfach, krabben, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocadocreme-suppe-mit-krabben-und-knoblauch-cROUTONS/>