

# 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/>