Rezept

Tomatensuppe mit Avocado

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Avocado, am 14.06.2025

Zutaten

1 große Dose	stückige Tomaten (800 g)
	Salz
	Tabasco
2	reife, nicht zu weiche Avocados
2 EL	Schnittlauchröllchen
1/4 l	Tomatensaft oder Gemüsebrühe
	Pfeffer aus der Mühle
1	rote Zwiebel
75 g	saure Sahne
1	Ciabattabrot mit Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Dosentomaten mit dem Tomatensaft oder der Brühe in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco würzen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. sanft köcheln lassen.

2. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Avocados halbieren, entsteinen, schälen und klein würfeln. Mit den Zwiebelwürfeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.

3. Die Tomatensuppe mit einem Pürierstab pürieren. Herzhaft abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Je 1 Klecks saure Sahne auf die Suppe geben, dann das Avocadotatar und ein paar Schnittlauchröllchen daraufgeben. Das Ciabattabrot in Scheiben schneiden und dazu reichen.