

## Avocado Suppe

**3 Avocados** ( ca 650 gr.) schälen und mit der Gabel zerdrücken

**Zwiebel und Knobliche** fein schneiden und im **Kokosfett** dünsten, Avocadofleisch und **Saft einer halben Zitrone** dazugeben

Das Ganze mit dem Handmixer pürieren

**7 dl. Ochsenbouillon** , **250gr Quimic**, aufkochen und in Etappen in die pürierte Masse geben

ev. mit Pfeffer nachwürzen

**2 El Pinienkerne** rösten

**2 Tomaten** fein schneiden

und beides als Garnitur auf die servierte Suppe geben

dazu ein **knuspriges Brot** servieren

sehr nahrhaft            ergibt ca. 6 Portionen