



Gurken-Avocado-Süppchen

1 Stück Avocado

1 Stück Salatgurke

250 ml veganes Alnatura Kokos-Joghurt

1 Stück Zwiebel

1-2 Stück Knoblauchzehen je nach Geschmack

2 Stück Limetten (den Saft davon)

gesalzene Erdnüsse je nach Geschmack

2 El gutes Olivenöl

1 TL Kurkuma

zum
Würzen Salz, Pfeffer

optional

Fetakäse

Hochleistungsmixer (ich verwende [Nutribullet](#))

Zubereitung:

1

Avocado, Gurke, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Avocado entkernen und mit Gurke, Zwiebel und Knoblauch würfeln.

2

Alle Zutaten gemeinsam mit Joghurt und Limettensaft in den Nutribullet geben und zu einer cremigen Masse mixen.

3

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jungzwiebeln waschen und mit Fetakäse fein schneiden, gemeinsam mit Erdnüssen vermischen und



auf als Topping für die Suppe verwenden.

Als letztes ein wenig Olivenöl mit einem Löffel verteilen und mit Kurkuma und Pfeffer bestreuen.
Fertig.

*Ich wünsche euch einen herrlichen Genuss
und viel Spass und Freude beim Zubereiten dieses Süppchens.*



Lucina´s Tips:



Dieses Rezept lässt sich herrlich als vegane Suppe zubereiten - den Feta einfach weglassen.
Je nach Geschmack eine kleine Menge Erdnüsse als Highlight in die Suppe geben.



Viel Glück und guten Appetit!

eure Lucina Cucina