

Schwarzwurzelcremesuppe mit Avocado



200g Zwiebeln und
500g Schwarzwurzeln schälen, würfeln und in etwas Öl andünsten.
 Mit
Pfeffer, Salz und
Muskat würzen.
1 l Gemüsebrühe auffüllen und 10 min köcheln lassen
2 Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch auslösen und in die Suppe geben.
 Die Suppe pürieren.
½ Zitrone auspressen und den Saft zufügen.

 Mit
Petersilie bestreut servieren.