

Avocado-Kresse-Cremesuppe RAW mit Süßkartoffelhäschen

Zutaten

750 ml Gemüsebrühe, *kalt*

3 mittelgroße Avocados (*ca. 300 g reines Fruchtfleisch*)

50 g Cashewkerne

Saft von einer Zitrone

Salz

weißer Pfeffer

etwas ChilisaUCE

Kresse zum Dekorieren

1 Süßkartoffel für die Häschen

Zubereitung

Die Süßkartoffel schälen und in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden, mit einem Ausstecher Häschen ausstechen und in Pflanzenöl beidseits anbraten und auf ein Küchentuch geben und abtupfen. Die Cashewkerne mit der Gemüsebrühe cremig mixen, das Fruchtfleisch aus den Avocados holen, mit der Gabel etwas zerdrücken und mit dem Zitronensaft vermischen. Alles zusammen mit den Gewürzen im Mixer cremig mixen, abschmecken und sofort mit etwas Kresse obenauf servieren und mit den Häschen dekorieren.