

MEXIKANISCHE AVOCADOSUPPE

Für 4 Personen

250 g	Hähnchenbrustfilet	750 ml	Geflügelfond	1 Bund	Korriander	1 ½	Chilis
3	Knoblauchzehen	2	Avocados		Salz		

Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch abspülen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Jetzt die Chilis längs aufschneiden und entkernen. Den Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Fond aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und das Fleisch ca. 2 Minuten darin gar ziehen lassen. Nun den Fond durch ein feines Sieb gießen und auffangen, nochmals aufkochen, Chili und Knoblauch dazugeben, 5 Minuten kochen lassen und mit Salz abschmecken.

Nun die Avocados schälen und in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Hähnchenfleisch in die Suppe geben und erwärmen.

Währenddessen die Korianderblätter abzupfen und hacken.

Zum Schluss die Suppe mit dem Koriander bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit