



# Avocado-Gurken-Suppe mit Gamba-Zitronengras- Spießen

4 Personen

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

## **Avocado-Gurken-Suppe:**

Salatgurke	1 Stück
Avocado, reife	2 Stück
Knoblauchzehe	1 Stück
Chilischote, grün	1 Stück, mittelgroß
Ingwerwurzel	1 Stück, haselnussgroß
Stilles Mineralwasser	200 ml
Salz, Pfeffer	

## **Gamba-Zitronengras-Spieße:**

Gambas	8 Stück
Cherry-Tomaten	8 Stück
Knoblauch	1 Zehe
Olivenöl	1 EL
Kerbel, frisch	1 TL
Olivenöl zum Braten	3 EL

## Zubereitung:

---

### **Gamba-Zitronengras-Spieße:**

Um die Gambas von der Schale zu befreien, schneidet ihr die Bauchseite mit einer Messerspitze auf und hebt den Schalenpanzer vorsichtig ab.

Der Darm an der Rückseite muss ebenfalls beseitigt werden. Dafür schlitzt ihr den Rücken der Länge nach mittig auf und entfernt den Darm unter kaltem, fließendem Wasser. Anschließend tupft ihr die Gambas mit einem Küchentuch ab.

Den gehackten Kerbel mit der geschälten und gepressten Knoblauchzehe und dem Olivenöl vermischen. Die Gambas in dieser Marinade mindestens 1 Stunde einlegen.

### **Avocado-Gurken-Suppe:**

Salatgurke, Avocado, Knoblauchzehe und Ingwer schälen. Die Salatgurke mithilfe eines [Teelöffels](#) entkernen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Die Avocado ebenfalls würfeln. Anschließend die Chilischote halbieren und von den Kernen und dem weißen Häutchen befreien

Nun die Zutaten mit dem Mineralwasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gambas in einer [Pfanne](#) mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten und im Wechsel mit Cherry-Tomaten auf die Zitronengras-Stängel aufspießen.

Zu guter Letzt die Suppe in [Gläsern](#) anrichten und mit den Spießen dekorieren.

Guten Appetit!