

## Kalte Avocado-Joghurt-Suppe mit Tortillachips & Gemischter Satz

Rezepttipp aus „Gemüse als Hauptgericht“

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Chips

2 kleine Weizentortillas à 40 g  
4 TL Olivenöl  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Suppe

½ große Salatgurke, 300 g  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
3 reife Avocados à 250 g  
600 ml Gemüsebrühe, 500 g Naturjoghurt  
4 EL frisch gepresster Zitronensaft  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
100 g geröstete, gesalzene Pistazienkerne  
2 EL Olivenöl  
1 bis 2 TL Chiliflocken

#### Zubereitung

Den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze oder 220 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

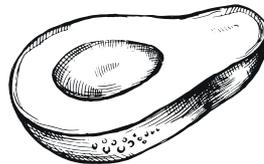
**Für die Chips:** Die Tortillas mit je 2 TL Olivenöl bestreichen, leicht salzen und pfeffern. Dann aufeinanderlegen, in 4 cm breite Streifen und anschließend in Dreiecke schneiden. Die Stücke in einer Lage auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 4 bis 5 Minuten knusprig und goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**Für die Suppe:** Die Gurke waschen und grob würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Eine Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden und beiseitestellen, die restlichen Frühlingszwiebeln grob hacken.

Avocados halbieren, die Kerne herauslösen, das Fruchtfleisch aus den Schalen löffeln und in einen hohen Mixbecher geben. Gurken, gehackte Frühlingszwiebeln, Gemüsebrühe, Joghurt und Zitronensaft zugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Ist die Suppe zu dick, noch etwas Wasser einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und bis zur Verwendung kaltstellen.

Die Pistazien aus den Schalen lösen und grob hacken.

Die kalte Suppe auf vier tiefe Teller oder Suppenschalen verteilen. Mit Pistazien und Frühlingszwiebelröllchen bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und zum Schluss die Chiliflocken darübergeben. Dazu die knusprigen Tortillachips reichen.



**Johann Eder,**  
Vizejüngersommelier  
des Jahres 2019,  
Absolvent der  
Tourismusschule  
Klessheim

### MEINE EMPFEHLUNG

Die kalte Avocado-Joghurt-Suppe ist vor allem durch die cremige Konsistenz und die leicht buttrige Avocado ein Gericht, das man probiert haben muss. Perfekt passt dazu der Wiener Gemischte Satz vom Weingut Cobenzl. Durch die frische Säure kann er als Gegenpart zur cremigen Suppe standhalten und liefert ergänzend von fruchtigen Anklängen über Würze bis hin zur Zitrusfrucht eine wahre Aromenvielfalt.



### Cobenzl Wiener Gemischter Satz DAC 2019

0,75 l, Österreich, Wien  
**frisch & fruchtig**

**6<sup>99</sup>**



Nr. 6256302