

Kalte Rüebli-Suppe mit Avocado und Crostini

1	EL	Öl oder Butter	in einer Pfanne erwärmen
1	gehackte	Schalotte	in der Pfanne andämpfen
1	Teelf	grüne Pfefferkörner	in einem Sieb warm abspülen und grob hacken mitdämpfen
600	g	Rüebli	schälen, in Scheiben schneiden und mitdämpfen
1	dl	Noilly Prat oder weisser Portwein	beigeben
1	L	Gemüse- oder Hühnerbouillon	dazu giessen und aufkochen auf kleinem Feuer zugedeckt 25-30 Min. zugedeckt weich kochen. Suppe pürieren und abkühlen lassen
180	g	griechischer Joghurt	unter die kalte Suppe mixen
1	Teelf	Zitronensaft Salz, Pfeffer	Suppe damit pikant würzen und abschmecken nochmals kalt stellen
1 1/3	reife Bund	Avocado Basilikum	Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden fein hacken, beigeben

Anrichten: Suppe nochmals kräftig durchmischen, in tiefe Teller, Tassen oder Gläser anrichten, Avocadowürfeli beigeben und mit Basilikum garnieren

Crostini:

75	g	Butter Salz	schaumig rühren
30	g	Pistazienkerne	fein hacken, beigeben
⅔	Bund	Basilikum	fein hacken, beigeben und alles gut mischen
½		Baguette	in Scheiben schneiden, mit der Buttermischung bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 3-4 Min. backen, zur Suppe servieren