

## Sommerliche Erbsensuppe, kalt

(4 Personen)

Diese Suppe geht im Mixer superschnell. Sie schmeckt besonders an warmen Sommertagen, wenn die Küche eher mal kalt bleiben soll. Ansonsten kann man sie auch ganz leicht erwärmen.

4 Stangen Staudensellerie, fein geschnitten

500g gefrorene Erbsen, vorher kurz auftauen

2 reife Avocados

Wasser

Salz, Kräutersalz, Pfeffer

Frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)

Evtl. Sprossen

Sellerie, Erbsen, Avocados (ohne Stein und Schale) und Wasser (ca. 100 -200ml) in einem Hochleistungsmixer mixen. Je nach gewünschter Konsistenz mehr Wasser dazugeben, dann wird es eine Suppe, sonst eine Art Püree. Mit Salz, Kräutersalz, Pfeffer und z.B. Schnittlauch abschmecken. Zum Servieren mit ein paar Erbsen, Petersilie, Basilikum und Sprossen nach Belieben garnieren.