Avocado-Suppe mit Knoblauch-Öl, Bruschetta, Frischkäse

Für zwei Personen

Für das Knoblauchöl:

60 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmelsamen	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner
2 Knoblauchzehen		

Für Suppe und Topping:

180 g TK-Erbsen	2 große Avocados	$\frac{1}{2}$ kleine Avocado
1 Salatgurke	1 Zitrone	1 grüne Chilischote
1 EL gekochte, weiße Bohnen	80 g saure Sahne	3 Zweige Dill
Salz		

Für die Bohnen:

1 Baguette	300 g gekochte, weiße Bohnen	1 Zitrone
100 g Ziegenfrischkäse	2 Zweige frische Minze	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Knoblauchöl:
Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Kreuzkümmelsamen, Koriander, 2 EL des Knoblauches und eine Prise Salz zusammen mit dem Öl in einem Topf geben und 8 Minuten erhitzen. Immer wieder umrühren. Öl nicht zu heiß werden lassen.

Für Suppe und Topping:
Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. $\frac{1}{2}$ TL Zitronenschale abschälen und beiseitestellen. 2 Avocados halbieren, entsteinen und grob würfeln. Gurke schälen und 120 g grob würfeln.
Beides zusammen mit Erbsen, Zitronenschale, 2 EL Öl sowie $\frac{3}{4}$ TL Salz und 400 ml kaltes Wasser in den Mixer geben und fein pürieren. Bis zum Anrichten, die Suppe im Kühlschrank aufbewahren.
Für das Topping 50 g der Gurke schälen und fein würfeln. Eine kleine Avocado halbieren, entkernen und eine Hälfte klein würfeln. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken.
Gurke, Avocadowürfel und 1 EL weiße Bohnen in einer kleinen Schüssel mit 1 $\frac{1}{2}$ EL Zitronensaft, Chili und 1 Prise Salz vermengen.
Beim Anrichten der Suppe 1 EL Sahne in die Mitte der Suppe geben und ringsherum das Topping drapieren. Nach Belieben mit Knoblauchöl beträufeln und mit etwas Dill garnieren.

Für die Bohnen:
Die weißen Bohnen in eine Rührschüssel geben. Minze waschen, Blätter abzupfen und klein schneiden. Zitrone halbieren, auspressen, 1 EL des Saftes auffangen und 1 EL der Schale abschälen. Zusammen mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und schale zu den Bohnen geben, leicht zerdrücken und vermengen. Baguette in Scheiben schneiden und 2-3 Minuten in einer Grillpfanne knusprig toasten.
Zum Servieren die Bohnen auf das Baguette geben und mit Ziegenfrischkäse toppen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lara Maria Klewin am 24. August 2021