

# Avocado-Limetten-Suppe mit Garnelenspieß

## Zutaten für 2 Personen:

### FÜR DIE SUPPE

2 reife Avocados  
Saft von 2 Limetten  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 Tasse Gemüsebrühe  
1/4 Tasse gehackte frische  
Korianderblätter  
1/4 Tasse gehackte frische Minze  
Salz und Pfeffer

### FÜR DIE GARNELENSPIEßE

12 Garnelen, geschält und entdarnt  
1 rote Paprika, in große Würfel geschnitten  
1 Zucchini, in dicke Scheiben geschnitten  
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
4 Spieße aus Holz oder Metall



## Zubereitung

Für die **Suppe** alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis eine glatte Suppe entsteht. Abschmecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde lang kalt stellen. Vor dem Servieren mit Korianderblättern garnieren.

Für die **Garnelenspieße** Grill oder Grillpfanne auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Garnelen in eine Schüssel legen und Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermischen. Garnelen, Paprika, Zucchini und Zitronenscheiben abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Spieße auf dem Grill oder in der Grillpfanne für 3-4 Minuten auf jeder Seite rösten, bis die Garnelen rosa sind und das Gemüse weich und leicht gebräunt ist. Vor dem Servieren die Spieße mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit frischen Kräutern garnieren.