

Kalte Rote-Bete-Suppe

So einfach, so köstlich - erfrischende kalte Suppe!

Zutaten

4 Stück Rote Bete
1 l Gemüsebrühe
Saft von 1 Zitrone
1 Bund Radieschen in Stifte geschnitten
4 Minigurken in Stifte geschnitten
1 Bund Dill geschnitten
1 Bund Schnittlauch geschnitten
1 l Joghurt
2 EL Schmand
etwas Salz und Pfeffer
2 hartgekochte Eier

Zubereitung

Rote Bete schälen, waschen und in der Gemüsebrühe mit dem Zitronensaft etwa 20 Minuten gar kochen. Anschließend pürieren schneiden und abkühlen lassen.

Alle anderen Zutaten, bis auf die Eier und den Schnittlauch, miteinander vermengen. Dann die kalte Rote Bete hinzugeben. Nun die Suppe kaltstellen und für 2 Stunden durchziehen lassen.

Anschließend noch einmal abschmecken, mit den Eiern und dem Schnittlauch garnieren und servieren.