

Rote Bete-Suppe (kalt)

Rezept für 4 Personen

2 Salatgurken	waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden.
3 rote Bete, ca. 500 g, gegart	grob würfeln (mit Messer + Gabel) und mit den Gurkenwürfeln und
1 Liter Buttermilch	in ein hohes Gefäß geben und pürieren .
1 Bund Frühlingszwiebeln	waschen und in feine Ringe schneiden.
1 Bund Dill	waschen und schneiden .
1-2 EL Olivenöl	Frühlingszwiebeln, Dill und zur Suppe geben.
Salz, Pfeffer, Essig	Mit diesen Gewürzen würzen und abschmecken.

Tipp:

- Passt als erfrischende Vorsuppe besonders gut im Sommer.

