**Sana Dreifaltigkeits-
Krankenhaus Köln**

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.

Sana Dreifaltigkeits-Krankenhaus Köln GmbH | Aachener Straße 445-449 | 50933 Köln
Tel.: 0221 94071-0 | Fax: 0221 409552 | E-Mail: info-koeln@sana.de | Internet: www.sana.de/koeln
Geschäftsführerin: Hannah Kador
Sitz der Gesellschaft: Köln
Registergericht: Köln HRB 7404 | USt-IdNr.: DE 129455223 | Steuer-Nr.: 22359182261