

Rezept

Chlodnik – kalte Rote Bete Suppe

Ein Rezept von Chlodnik – kalte Rote Bete Suppe, am 19.06.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 500 g Rote Bete, vorgegart | 250 ml Buttermilch |
| 100 g saure Sahne | 150 ml Gemüsebrühe |
| Salz | Pfeffer |
| einen Spritzer Zitronensaft | 1/2 Bund Petersilie |
| 1/4 Salatgurke | eine handvoll Radieschen |
| 3-4 Frühlingszwiebeln | 2 Eier |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 164 kcal, 6 g F, 8 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Rote Bete in Würfel schneiden.

2. 3/4 der Roten Bete, Brühe, Buttermilch, saure Sahne und Zitronensaft in einem Topf zu einer sämige Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens eine Stunde kalt stellen und ziehen lassen.

3. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin wachweich kochen.

4. Frühlingszwiebel und Radieschen waschen und klein schneiden. Gurke schälen und in Würfel schneiden.

5. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.

6. Zum Servieren Restliche Bete-Würfel, Gurkenwürfel, Frühlingszwiebeln, Radieschwürfel und Petersilie als Suppeneinlage in Schüsseln oder Gläser geben. Etwas Radieschen und Petersilie als Deko beiseite legen. Mit der kalten Suppe aufgießen.

7. Gekochte Eier halbieren und mit ein paar Radieschenscheiben und Petersilie dekorieren.