

Rezept

## Kalte Rote-Bete-Suppe

Ein Rezept von Kalte Rote-Bete-Suppe, am 14.04.2024

### Zutaten

#### Für die Suppe:

**100 g** trockenes Weißbrot (vom Vortag)

**200 g** Rote Bete

**325 g** Süßkirschen

Salz

**3 EL** Sherryessig

**600 g** fleischige Tomaten (z.B. Eiertomaten)

**75 ml** gutes Olivenöl

Cayennepfeffer

#### Zum Garnieren:

**40 g** Walnusskerne

**100 g** Süßkirschen

**1-2 Stängel** Dill

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

### Zubereitung

1. Das Brot mit Essig beträufeln und in 200 ml Wasser einweichen. Die Rote Bete putzen, schälen und klein würfeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken, häuten, entkernen und grob hacken. Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.
2. Das Brot ausdrücken und mit Roter Bete, Tomaten und Kirschen im Mixer oder mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Bei kleiner Stufe langsam das Olivenöl dazugießen und untermixen. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, noch 100-200 ml Wasser einrühren. Die Suppe mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mindestens 2 Std. kalt stellen (wer es eilig hat, stellt die Suppe für wenigstens 30 Min. in das Tiefkühlfach und rührt zwischendurch ein- bis zweimal um).
3. Die Walnüsse fein hacken. Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und halbieren. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Dillspitzen abzupfen und klein hacken. Die Suppe auf Teller verteilen und mit Walnüssen, Kirschen und Dill garnieren.