



Rezept der Woche

ROTE-BEETE-GAZPACHO

Zutaten

ca. 400 g Rote Beete
1 Gurke
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 - 2 EL Zitronensaft
200 ml kaltes Wasser
Salz und Pfeffer

Für den Kräuterjoghurt:

150 g Naturjoghurt
Frische Kräuter (Dill,
Petersilie oder
Schnittlauch)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Rote Beete in einem Topf weich kochen, anschließend schälen und grob in Würfel schneiden. Gurke, Frühlingszwiebel und Knoblauch fein würfeln bzw. hacken.

Alle vorbereiteten Zutaten zusammen mit Olivenöl, Essig und Wasser in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe danach mindestens eine Stunde kalt stellen.

Für den Kräuterjoghurt die Kräuter fein hacken und gut mit dem Joghurt verrühren. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Die kalte Gazpacho auf Schalen verteilen und jeweils einen Klecks Kräuterjoghurt daraufsetzen.

Optional mit gehackten Kräutern, Gurkenwürfeln oder gerösteten Sonnenblumenkernen garnieren.

Tipp: Dazu passt geröstetes Sauerteigbrot oder ein frisches Baguette.

