



Unser Rezept

DER WOCHE

KALTE ROTE-BETE-GAZPACHO

MIT KRÄUTERJOGHURT

ZUTATEN

ca. 500 g Rote Bete

1 Gurke

1 kleine rote Zwiebel

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 Bete in einem Topf gar kochen, dann schälen und grob würfeln. Gurke, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls klein schneiden.

Alles zusammen mit Olivenöl, Essig und Wasser in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Für den Kräuterjoghurt die Kräuter fein hacken und mit dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

Optional mit gehackten Kräutern, Gurkenwürfeln oder gerösteten Sonnenblumenkernen garnieren.

Tipp: Dazu passt geröstetes Sauerteigbrot oder ein frisches Baguette

Fertig!



WEIERHÖFER
Gartengemüse