

Rezept der Woche

Litauische Rote-Bete Suppe (kalt)

Für 4 Personen

- 2 Rote Bete
- 4 kleine Gurken
- 1 Liter Kefir oder Buttermilch
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Saure Sahne
- 2 Eier, hart gekocht
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer



Die Rote Bete 25 Minuten köcheln, unter kaltem Wasser die Schale abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Gurken in Stifte schneiden. Den Dill fein hacken.
Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Kefir, Rote Bete, Gurke, Dill, Frühlingszwiebeln in einer Schüssel verrühren und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Für Liebhaber von Pikantem hier gerne weißen Pfeffer verwenden, aber vorsichtig dosieren!

10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Mit Eierspalten und saurer Sahne servieren.

Dazu passen prima gekochte Kartoffeln.