

Rote-Beete-Suppe

Baltikum-Abende 2006/2007 bei mir

ZUTATEN für 4 Personen

1 Liter Kefir
4 kleine Gurken (oder eine Schlangengurke), in dünne Stifte geschnitten
3 kleine Rote Bete (ich habe fertig gegarte vakuumverpackte genommen)
Weißweinessig
1 Bund Dill, klein gehackt
1 Bund Frühlingszwiebel(n), in dünne Ringe geschnitten
2 EL saure Sahne /Schmand/Creme fraiche
2 Eier, hart gekochte, in Viertel oder Achtel geschnitten
2 Kartoffeln, gekocht in längliche Stücke geschnitten
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG

Kefir mit Roter Beete mit dem Pürierstab pürieren.
Gurke und Frühlingszwiebel dazugeben.
Mit Salz, weißem Pfeffer und einem Schluss Weinessig abschmecken.
Im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmal abschmecken.
Mit einem Klecks saurer Sahne und Dill dekorieren.
Dazu Eierspalten und Kartoffeln servieren.