



Think-Pink-Suppe

Zutaten: 4 Portionen

300 g rote Rüben gekocht, gewürfelt
ca. 100 ml Gemüsefond
100 g Gurke geschält
30 g Jungzwiebel geschnitten
400 ml Joghurt 1%
Knoblauch
Salz
Zucker
Kümmel gemahlen
1 - 2 EL weißer Balsamico
Pfeffer
Dille frisch gehackt
Kren frisch oder passiert nach Geschmack

Zubereitung:

$\frac{3}{4}$ der roten Rüben, Gurke, Gemüsefond, Joghurt, Jungzwiebeln sowie Gewürze und Essig im Mixglas pürieren und die Suppe kaltstellen. Mit den restlichen gewürfelten roten Rüben sowie Dille in gekühltem Geschirr anrichten.

TIPP

Mit gehackten hartgekochten Eiern, gekochten Kartoffeln und Schwarzbrot servieren. Mit etwas Mohnöl verfeinern. Rucola-, Rettichsprossen oder Kresse passen auch sehr gut als Garnitur.



Think-Pink-Suppe

Zutaten: 4 Portionen

300 g rote Rüben gekocht, gewürfelt
ca. 100 ml Gemüsefond
100 g Gurke geschält
30 g Jungzwiebel geschnitten
400 ml Joghurt 1%
Knoblauch
Salz
Zucker
Kümmel gemahlen
1 - 2 EL weißer Balsamico
Pfeffer
Dille frisch gehackt
Kren frisch oder passiert nach Geschmack

Zubereitung:

$\frac{3}{4}$ der roten Rüben, Gurke, Gemüsefond, Joghurt, Jungzwiebeln sowie Gewürze und Essig im Mixglas pürieren und die Suppe kaltstellen. Mit den restlichen gewürfelten roten Rüben sowie Dille in gekühltem Geschirr anrichten.

TIPP

Mit gehackten hartgekochten Eiern, gekochten Kartoffeln und Schwarzbrot servieren. Mit etwas Mohnöl verfeinern. Rucola-, Rettichsprossen oder Kresse passen auch sehr gut als Garnitur.