



Rote-Beete-Gazpacho

2 Rote Beeten, gekocht
8 Tomaten
½ Zwiebel, blanchiert
¼ rote Paprika
½ Knoblauchzehe, blanchiert
½ Gurke
2 Toastscheiben, ohne Rinde
50 ml Sherryessig
12 g weisser Balsamico
125 ml frischer Rote-Bete-Saft
Crème fraîche
Estragonblätter
Basilikumblätter
Salz

Zubereitung

1. Das Gemüse in Stücke schneiden und mit den Toastscheiben, dem Sherryessig und dem weissen Balsamico marinieren und mit Salz abschmecken. Zugedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag mit dem frischen Rote-Beete-Saft zu einer cremigen Suppe mixen. Durch ein Haarsieb passieren und nochmals abschmecken. Anrichten und mit etwas Crème fraîche verfeinern.