



Soupe froide de betterave rouge

kalte Rote Bete Suppe

Pour 4 personnes

4 betteraves rouges cuit
 1 c. à s. de bouillon
 1 pincée de sucre
 1 c. à s. d'huile d'olive
 2 c. à s. de chèvre frais
 sel, piment d'Espelette
 1 c. à s. de yaourt
 persil

Für 4 Personen

4 gekochte rote Bete
 1 EL Bouillon
 1 Prise Zucker
 1 EL Olivenöl
 2 EL Ziegenfrischkäse
 Salz, Piment d'Espelette (oder schwarzer Pfeffer)
 1 EL Joghurt
 Petersilie

Préparation:

Mixer au blender les betteraves avec du bouillon, l'huile d'olive, sucre et 1 c. à s. de chèvre frais. Ajouter du bouillon pour ajuster la texture. Assaisonner avec sel et piment d'Espelette.

Laisser au frais au moins 2 heures avant dégustation

Mélanger le reste de chèvre frais au yaourt.

Servir la soupe froide dans des assiettes garnis de mélange chèvre-yaourt et de persil

Zubereitung:

Die roten Bete mit Brühe, Olivenöl, Zucker und einem EL Ziegenfrischkäse in einem Mixer fein pürieren, ggf. Brühe dazu geben, wenn die Suppe zu dickflüssig ist. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen

Mindestens 2 Stunden vor dem Genuss kalt stellen

Den Rest Ziegenfrischkäse mit dem Joghurt glatt rühren.

Die kalte Suppe auf Tellern servieren, garniert mit einem Klacks Käse-Joghurt-Soße und Petersilie.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

