

ROTE BETE GAZPACHO

MIT GERÄUCHERTEM LACHS

- 1 Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gurke in Würfel schneiden, Knoblauch & Zwiebel (in frischem Wasser blanchieren).
- 2 Das Toastbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Mit Salz und Essig mischen.
- 3 Dann die Rote Bete schneiden und zusammen mit dem Rote Bete Saft und den anderen Zutaten fein mixen.
- 4 Zum Schluss noch das Olivenöl einmixen, die Suppe passieren und pikant abschmecken.

Viel Spaß beim Nachkochen!

8 Tomaten
1/2 Zwiebel
1 Paprika rot
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Gurke
2 **Scheiben** Toast
50 ml Sherryessig
15 g Fleur de sel
250 ml Rote Bete Saft
4 Knollen Rote Bete
500 ml Olivenöl
Tabasco
Zucker
4 **Scheiben** geräucherter Lachs
Pistazienöl



Dieses Rezept entwickelte für Sie

THOMAS BÜHNER * * *