Rote Rüben Suppe mit Ei

Die Rote Rüben Suppe mit Ei wird kalt serviert. Das delikate Rezept mit Sauerrahm und Buttermilch sollte man unbedingt probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

370 g	Rote Rüben (aus dem Glas)
200 ml	Sauerrahm
500 ml	Buttermilch
2 Stk.	Schalotten (kleine)
1 Bund	Dill
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Eier (hartgekocht)
Nach Belieben	Dill (o.Petersilie zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die kalte **Rote Rüben Suppe mit Ei** die Eier zuerst hartkochen, abkühlen lassen, schälen und halbieren.

2. Die Roten Rüben in einen Topf geben und mit dem Mixstab grob pürieren. Jetzt den Sauerrahm und Buttermilch zugeben und verrühren. Die klein gehackten Schalotten und gehackten Dill hinzu mengen. Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker abschmecken. Die feine Suppe in Teller anrichten, halbierten Eier darauf platzieren und nach Lust und Laune mit Dillkraut oder Petersilie garnieren.

Tipp