

Quer-durch-den-Garten-Suppe

Haldenbach-Special-Rezept von Jurek Banas

Für 4 Personen

Gemüsefonds

Kochdauer ca. 10 Min.

1 Tasse Selleriewürfel

2 Karotten, geschält und in Rädchen geschnitten

1 grosse Kartoffel oder 2 kleine Kartoffeln geschält und gewürfelt

Etwas Blumenkohl, in Röschen

Rote Bete (Randen) in Würfeln oder rote Krautstiele, fein geschnitten

Alles ca. 10 Min. köcheln, bis al Dente

Würzen mit Salz, Pfeffer, Aromat (ist erlaubt), Raps- oder Sonnenblumenöl

Die Blätter der Roten Bete oder Sauerampfer erst gegen Schluss begeben.

Gemüsefonds auskühlen lassen.

Inzwischen kalte Zutaten bereitstellen

4 gekochte Eier

1 geschälte Gurke

8 - 12 Radieschen in Scheiben

2 Zehen Knoblauch, gepresst

Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

Dill oder Peterli, gezupft

2 Becher Migros Budget Joghurt Nature

(Falls keine rote Bete vorhanden: 1 Fläschli Biotta
Randensaft)

nach Belieben: Rohschinken- oder gekochte Pouletwürfel

Alles mischen: Abschmecken mit Öl, Salz und Pfeffer

Gekostet und an heissen Tagen unbedingt empfohlen:

Das Haldbachplatz-Gartenblog Team