

# *Kalte Rote Beete Suppe*



## *Zutaten*

Für 4 Personen

180 g Tofu  
300 ml Wasser  
500 g Rote Bete (gekocht)  
2 Salatgurken  
1 Bund Frühlingszwiebel  
1 Bund Radieschen  
1 Zitronen  
Kwas\* nach Geschmack  
Petersilie, Dill  
Salz, Pfeffer, Zucker

## *Zubereitung*

Tofu würfeln und kurz in einer Pfanne anbraten.  
Das Wasser mit etwas Zucker und Salz in eine Schüssel geben, dann die Rote Beete direkt hineinreiben. Gurken, Frühlingszwiebeln und Radieschen klein schneiden und mit dem Tofu dazu geben. Den Saft einer Zitrone und etwas Kwas nach Geschmack hinzufügen. Statt Kwas kann auch Malzbier verwendet werden.  
Die Suppe mit Petersilie und Dill (oder anderen Kräutern) abschmecken und für mehrere Stunden kühl stellen.

\*russisches Malzgetränk