

Rote Bete Gazpacho mit Feta und Pistazien

Zutaten für 2 Personen

750 g Rote Bete (gegart, vakuumiert)

1 Knoblauchzehe

1 kleine rote Zwiebel

1 Gurke

3/4 Apfel, grün z.B. Granny Smith

150 g Naturjoghurt, z.B. 6% Fett (Fettgehalt nach Wunsch, nicht zu fettarm)

1 EL Weißweinessig

1-2 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

1/2 TL Wasabi

Toppings

Radieschenscheiben

Apfelstückchen

Feta, zerbröselt

gehackte Pistazienkerne

gehackte glatte Petersilie

Zitronenabrieb

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, grob würfeln. Gurke schälen und grob hacken. 3/4 vom Apfel schälen und grob hacken. Rote Bete grob hacken. Alles in einen Mixer geben. Den Rest vom Apfel mit etwas Zitrone beträufeln und im Kühlschrank beiseite legen. Joghurt, Essig, Zitronensaft, Olivenöl und Wasabi dazugeben. Eine gute Prise Salz dazugeben und etwas Pfeffer und nun alles glatt mixen. (Statt dem Mixer könnt ihr natürlich auch einen Pürierstab verwenden).

Gazpacho ggf. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. noch etwas Zitronensaft hinzufügen oder auch Wasabi (beides nach Geschmack).

Die Gazpacho für mind 1 Stunde kaltstellen oder länger.

Vor dem Servieren die Toppings vorbereiten.

Radieschen in Scheiben schneiden, den Rest vom Apfel in feine Würfelchen schneiden. Ein paar Petersilienblätter fein hacken. Die Pistazienkerne optional kurz anrösten oder direkt aus der Packung verwenden und fein hacken.

Die gut gekühlte Gazpacho auf Suppenschalen verteilen und mit den vorbereiteten Toppings anrichten, außerdem nach Belieben Feta zerbröseln und darauf verteilen sowie etwas Zitronenabrieb.