

Saltibarsciai (kalter Borschtsch)

Ein Sommergericht, das bei hohen Temperaturen herrlich erfrischend und doch sättigend ist!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 l Kefir
2 -4 Rote Bete (gekocht, gerne auch eingemacht)
2 -4 kleine Salatgurken
2 -4 Lauchzwiebeln
1 Becher Schmand (falls ihr bekommt, nehmt „Smetana“ – cremig und nicht stichfest)
reichlich Dill
4 Eier
8 Kartoffeln
Pfeffer
Salz
Schuss Weißweinessig

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und kochen
 2. Eier hartkochen
 3. Rote Bete und Gurke reiben
 4. Würzen und kaltstellen
 5. Lauchzwiebeln und Dill fein hacken
 6. in einer Salatschüssel mit Kefir vermischen
 7. die heißen Kartoffeln werden extra gereicht und die gepellten Eier (halbiert) oben aufgelegt
 8. dazu gibt es pro Teller einen großzügigen Klecks Schmand
-