

## **Borschtsch aus der Sommerküche**

### **Zutaten:**

10 bis 12	junge rote Rüben mit Grün
1	Möhre
3	Tomaten
4	Kartoffeln
1	Selleriegrün
	Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt
1 /8 l	Smetana (saure Sahne, Schmand)
	reichlich Petersilie und Dill

### **Experimentiervorschrift:**

Die roten Rüben putzen und waschen. Das Grün wird von den Knollen abgetrennt. Die gesäuberten Knollen werden in kleine Stückchen geschnitten, die geschnittene Möhre und die fein geschnittenen Stiele des Rübenlaubs kommen dazu. Es wird mit kochendem Wasser übergossen und 15 Minuten gekocht. Dann kommen das gut gesäuberte und zerkleinerte Rübenlaub, die Tomaten und Kartoffeln und das Selleriegrün hinzu (alles klein geschnitten). Es wird gewürzt und gekocht, bis alles gar ist. Zum Schluss wird die Suppe mit gehackten Kräutern bestreut und mit reichlich Smetana serviert.