

Christoff de Wet aus Südafrika empfiehlt:

### Beetroot Gazpacho

& De Krans Pinotage Rosé

#### Zutaten (für 4 Personen)

500 g frische Rote Beete  
1 EL Zucker  
300 ml Buttermilch  
250 g Joghurt  
1 Zitrone  
500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund frischer Dill



#### Zubereitung

Rote Beete schälen, in grobe Streifen hobeln und in einen großen Kochtopf geben. Mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Langsam zum Kochen bringen. Sobald es kocht, Herd runterschalten und auf kleiner Stufe 20 Minuten garen. Weich gekochte Rote Beete mit ½ l Gemüse- oder Hühnerbrühe aufgießen und 1 EL Zucker dazu geben. Alles gut verrühren und 4 – 5 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Gemüse mit einem Pürierstab zerkleinern, bis es flüssig wird. 300 ml Buttermilch, 200 ml Joghurt und 1 EL Zitronensaft einrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen. Zum Servieren mit einen Schuss Joghurt und ein paar Dillspitzen garnieren.

Diese Beetroot Gazpacho ist zum Grillen der perfekte Start. Dazu empfiehlt Winemaker Christoff de Wet knuspriges Weißbrot und natürlich den passenden Wein – seinen sommerlichen Pinotage Rosé.