



Schützengarten

Kalte Gurken Joghurt Suppe Zaziki mit

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

1	Stück	Gurke
150	g	Joghurt Nature
1	dl	Schwarzer Bär
Alles in einen Massbecher geben und mit dem Pürierstab mixen, durch ein Sieb streichen.		
1	Stück	Rote Peperoni

Zubereitung

Alles in einen Messbecher geben, abmixen, durch ein Sieb drücken. Joghurt-Suppe in den Teller geben, mit beträufeln. Ausgarnieren mit Kräutern.

100	g	Gemüse Bouillon
1/2		Knoblauchzehe geschält
50	g	Quark
		salz, Pfeffer
1/2	Bund	Radieschen

Das passende Getränk

Der Schwarze Bär ist ein naturbelassenes Bier aus der Schweiz. Das Bier besticht durch seine kräftige Farbe und einen feinporigen Schaum gekrönt mit einem dichten Kopf. Die Aromen von geröstetem Malz, Schokolade und Kaffee in den Vordergrund treten. Eine fruchtige Aromahopfennote begleitet das samtige Mundgefühl dominieren. Ein bärenstarkes Bier für gemütliche und gesellige Stunden.





