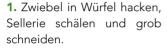
www.goelles.at

Vogerlsalat-Suppe mit Schwarzbrot und Walnussöl



- 2. In einem Topf die Zwiebelwürfel mit Sellerie und Öl ohne Farbe anschwitzen, mit Himbeer Essig ablöschen und etwas reduzieren lassen. Anschließend mit der Gemüsesuppe aufgießen und 15 Min. köcheln lassen.
- **3.** Vogerlsalat, Knoblauch und Salz zugeben und für 1 Min. weiter köcheln lassen. Die Suppe mixen und durch ein feines Sieb passieren.
- Zuletzt den Sauerrahm hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.
- **5.** Die Schwarzbrotscheiben mit Öl beträufeln und bei 180 °C Ober-/Unterhitze knusprig backen.
- **6.** Die Suppe mit ein paar Tropfen Walnussöl, Vogerlsalatblättern und der Schwarzbrotscheibe anrichten.











Backrohr vorheizen

e o r r e s

FÜR 4 PERSONEN

1 Stk.	weiße Zwiebel
100 g	Sellerie
20 ml	Öl
2 cl	Gölles Himbeer Essig
500 ml	Gemüsesuppe
300 g	Vogerlsalat
1	Knoblauchzehe
	Salz
3 EL	Sauerrahm oder Crème fraîche
4 Stk.	dünne Schwarzbrot- scheiben
	Walnussöl