

Vogerlsalat- Suppe mit Schwarzbrot und Walnussöl



1. Zwiebel in Würfel hacken, Sellerie schälen und grob schneiden.
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.
4. Zuletzt den Sauerrahm hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.
5. Die Schwarzbrotsscheiben mit Öl beträufeln und bei 180 °C Ober-/Unterhitze knusprig backen.
6. Die Suppe mit ein paar Tropfen Walnussöl, Vogerlsalatblättern und der Schwarzbrotsscheibe anrichten.



Schwierigkeit



Zubereitung: 40 Minuten



Backrohr vorheizen

G O E L L 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