



Feinschmeckersuppe mit Blauschimmelkäse

Rezept erstellt mit freundlicher Unterstützung von dessertundmehr.at



C'est la vie – Sellerie. Als Suppengewürz kennt man ihn schon lange. Mit Sellerie kann man Gerichte richtig abrunden (z Bsp. bei Kartoffelpüree, Sugo, usw.). In der modernen Küche wird er oft selbst zum Hauptdarsteller. Ob gedünstet oder als Rohkost-Snack, Sellerie schmeckt.

80g Kokosfett	in einem Topf mit geputzten und gewürfelten
500g Sellerie,	
2 Zwiebeln (mittelgroß),	die geschält und würfelig geschnitten wurden, und
1 Knoblauchzehe	anschwitzen.
½ TL Fenchelsamen	und
1 Handvoll Salbeiblätter	dazugeben und kurz mitbraten lassen. Mit
1 ½ l Gemüsefond	aufgießen und bis zu ½ h köcheln lassen.
100 ml Obers	dazugeben sowie
200g Blauschimmelkäse.	Nun das Ganze fein pürieren und mit
Salz	
Galgant (od. Pfeffer)	und
Zitronensaft (nach Geschmack)	abschmecken.

Brotcroutons und frittierte Salbeiblätter sind eine passende Garnierung.
Übrigens Sellerie schmeckt mit Walnüssen und Birnen auch als Salat spitze.

Salzburger Gemüse

Die Beliebteste (Variante I)

Salat der Saison
Karottenbund
Kartoffel Agata (mittelfest)
Karfiol
Sellerie
Rucola Strauß
Radieschen Bund
Paprika
Walnüsse
Petersilien Strauß
Sortiment kann sich kurzfristig. ändern.

Frucht Abo

Alexander Lukas (Stmk.)
Topaz (Stmk.)

Brot der Woche

Buchweizenbrot aus der Biobäckerei

Bio-Weckerl Quintett

Gemüse u. Obst können variieren.

Änderungen für die Folgewoche, nehmen wir immer bis Donnerstag 12:00 Uhr an.

NEUIGKEITEN *NEUIGKEITEN*** NEUIGKEITEN *** NEUIGKEITEN *****



Vitalkisterl Rezepte gibt's ab jetzt online!

Auf mehrfachen Kundenwunsch, sowie aus nachhaltigen und ökologischen Gründen haben wir nun endlich Wege gefunden Ihnen das Rezept ab jetzt digital zu präsentieren.

Den direkten Link dazu, sehen Sie auf unserer neuen Vitalkisterl Homepage www.vitalkisterl.at. Mit dem Passwort „meinvitalkisterl“ haben Sie jetzt schon immer ab Montagnachmittag Einsicht zum geplanten Sortiment Ihrer Variante*. (*Kurzfristige Änderungen vorbehalten)

Ab Kalenderwoche KW 47 wird das Rezept dann nur mehr auf Wunsch als Druckversion beigelegt. Dazu senden Sie uns bitte einfach eine Mail an info@vitalkisterl.at oder melden Sie sich telefonisch bei uns.

Tipps von der Bäuerin:

Heuer ist eine gute Nuss Jahr. Die Walnüsse im Kisterl passen perfekt in einen selbstgemachten Selleriesalat oder als feines Rucola-Walnuss Pesto.

Besuchen Sie uns auf



Salzburger Vitalkisterl – www.vitalkisterl.at – 0664 88 43 11 20 – info@vitalkisterl.at

Bestellungen und Änderungen für die Folgewoche nehmen wir bis spätestens Donnerstag 12:00 Uhr an.