



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, die geschält und würfelig geschnitten wurden, und
 2 Zwiebeln (mittelgroß), anschwitzen.
 1 Knoblauchzehe und
 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 Gemüsetiger (Variante II)

Salanova
 Kopfsalat
 Karottenbund
 Kartoffel (mittelfest)
 Karfiol
 Sellerie
 Radieschen Bund
 Asia Salat
 Kohlrabi
 Zwiebel
 Süßkartoffel
 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

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.

Tipp 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.