



## Feinschmeckersuppe mit Blauschimmelkäse

Rezept erstellt mit freundlicher Unterstützung von [dessertundmehr.at](http://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 Gemüsefrüchtchen

Karfiol  
Radieschen Bund  
Asia Salat  
Sellerie  
Karottenbund  
Alexander Lukas (Stmk.)  
Topaz (Stmk.)  
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](http://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](mailto:info@vitalkisterl.at) oder melden Sie sich telefonisch bei uns.

## Tipp von der Bäuerin:

Seit dieser Woche gibt es im Vitalkisterl den ersten Asia Salat. Am besten gleich frisch genießen.

Besuchen Sie uns auf



Salzburger Vitalkisterl – [www.vitalkisterl.at](http://www.vitalkisterl.at) – 0664 88 43 11 20 – [info@vitalkisterl.at](mailto:info@vitalkisterl.at)

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