



Feine Sellerie Gnocchi mit frischem Vogerlsalat

Rezept erstellt mit freundlicher Unterstützung von dessertundmehr.at



Beim Erdäpfelteig gibt es zwei wichtige Dinge zu beachten. Die Erdäpfel müssen beim Verarbeiten unbedingt noch warm sein und keinesfalls den Teig zu viel kneten (sonst wird er zäh). Ratsam wäre auch die Erdäpfel zu dämpfen, nicht zu kochen und nach dem Garvorgang zu schälen, denn somit nimmt die Knolle nicht zu viel Flüssigkeit auf.

200g Sellerie schälen und mit
 200g mehliges Kartoffel dämpfen. Nun die Kartoffeln schälen.
 Durch eine Kartoffelpresse pressen und mit
 1 kleinen Ei,
 160g Mehl und
 1 Prise Salz rasch zu einem feinen Teig zusammen kneten.

Nun den Teig in fingerdicke Stangen formen und kleine Stücke abschneiden. Man kann mit Hilfe einer Gabel Rillen machen. Die Gnocchi werden im Salzwasser kurz gekocht (1-2min) und anschließend in einer Pfanne mit brauner Butter geschwenkt. Wer mag, kann kleingehackte Walnüsse über die Gnocchi streuen.

Dazu passt frischer Salzburger Vogerlsalat

Tip: Auch mit einer Blauschimmelsauce schmecken die selbstgemachten Gnocchi herrlich.

Salzburger Gemüse

Die Beliebteste (Variante I)

Vogerlsalat
 Karottenbund
 Kartoffel (mehlig)
 Feines Spitzkraut
 Sellerie
 Blattspinat
 Fenchel
 Winterheckzwiebel
 Roter Zwiebel (NÖ)
 Kresse-Beet
 Sortiment kann sich kurzfristig ändern.

Frucht Abo

Packham Birne (Stmk.)
 Gala (Stmk.)

Brot der Woche

Sonnenbrot
 Bio-Weckerl Quintett

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



Vital Spezial: Hurra der erntefrischer Salzburger Vogerlsalat ist da
 Vogerlsalat ist eine Delikatesse und ein typischer Wintersalat.

Er gehört in die Familie der Baldriangewächse.

Wir haben für Sie den schönsten Vogerlsalat Salzburgs ausgesucht 😊.

Tip: Wir genießen den Salat am liebsten mit warmen Kartoffelscheiben.

Tip von der Bäuerin:

Die Winterheckenzwiebel war früher ganz üblich und fehlte in keinem Bauerngartl. Heute ist sie aus den Märkten verschwunden. Wir freuen uns, dass es die Rarität dennoch in Salzburg gibt. Sie ähnelt dem Lauch und bildet keine Zwiebeln aus sondern wird als Röhrenzwiebel geerntet. Ideal für Wok Gerichte, als Zugabe im Salat, als Suppe, Brotbelag, Am besten gleich genießen oder feucht einwickeln und in den Kühlschrank geben.

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.