

CREMESUPPE vom VOGERLSALAT



6 Portionen, Zubereitungszeit: 30 Min.

- 250 g Vogerlsalat
- 1 Zwiebel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Erdapfel
- 1 unbehandelte Zitrone(Saft und Schale)
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml heißes Wasser
- 1 Schuss Schlagobers
- 1 Prise Zucker
- 6 Scheiben Speck
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Speck knusprig anbraten, beiseitestellen. Zwiebel fein würfeln, in heißem Öl anschwitzen und gehackten Knoblauch hinzufügen. Erdapfel als Bindemittel roh hinein reiben und alles mit Wasser bedecken. Salzen, pfeffern, 1 Prise Muskatnuss, einen Streifen Zitronenschale und Lorbeerblatt zugeben. Langsam weich kochen. Zitronenschale und Lorbeerblatt herausnehmen. Vogerlsalat putzen, waschen, in die Suppe geben, kurz pürieren und aufkochen. Schlagobers zugeben, nochmals pürieren, sodass die Suppe schaumig wird. Zum Schluss mit einer Prise Zucker, etwas Zitronensaft und Salz gut abschmecken. Mit den Speckstreifen garniert servieren.

PASTINAKENSALAT

4 Portionen, Zubereitungszeit: 15 Min.

- 200 g Pastinaken
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 Handvoll gehackte Walnüsse
- 2 EL Apfelsaft
- 2 EL Apfelessig
- unbehandelte Zitrone (Saft)



Pastinaken waschen und schälen und mit den gewaschenen Äpfeln grob reiben. Die restlichen Zutaten zur Marinade vermischen, die vermengten Pastinaken und Äpfel damit marinieren und mit den Walnüssen bestreuen.