

VOGERLSALATSUPPE MIT HASELNUSS - TOPFENNOCKERL

Zutaten für 4 Personen

500g Vogerlsalat geputzt, gewaschen, 4 EL Haselnussöl oder 2 EL Butter, 2 Schalotten klein gewürfelt, 1 gehackte Knoblauchzehe, Salz, ½ l Gemüsesuppe, 250g Obers
250g Magertopfen, weisser Pfeffer, 3 EL geröstete und geriebene Haselnüsse, 1 EL Petersilie gehackt, 1 TL Majoran gehackt

Den Salat mit Schalotten und Knoblauch in Haselnussöl oder Butter kurz anschwitzen, salzen und Gemüsesuppe und Obers zugiessen. Aufkochen lassen und mit dem Stabmixer aufmixen. Topfen, Nüsse, Pfeffer und Kräuter gut verrühren. Kleine Nockerl abstechen. Die Suppe in tiefe Teller giessen, die Nockerl hineinsetzen und mit Haselnussöl beträufeln, mit Salatblättern garnieren.