



Benötigte Zutaten

1 l	Gemüsebrühe
150 g	Schwarzbrot (kann auch hartes Brot sein)
200 g	Schotten
100 ml	Premium Schlagobers
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch und frische Brotwürfel zum Garnieren.

Salzburger Schottsuppe

Michaela von flowersinthesalad.com

Anleitung

1. Das Schwarzbrot in grobe Würfel schneiden.
2. Gemüsebrühe und Brot in einen Topf geben. Aufkochen lassen.
3. Anschließend auf mittlerer Stufe 20 Minuten köcheln lassen.
4. Schotten und Schlagobers dazugeben.
5. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Auf Schüsseln aufteilen.
8. Mit frischem Schnittlauch und Brotwürfeln garnieren und heiß servieren.



Ein Rezept von
[Michaela von flowersinthesalad.com](https://flowersinthesalad.com)