

UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM AUGUST



Sommersalat mit Hartkäse vom Bauernhof

Das braucht man für 2 Personen

- 8 dünne Scheiben Baguette
- 200 g Kirschtomaten
- 200 g Hof-Hartkäse
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico bianco
- 2 EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Ahornsirup
- 2 EL fein gehackte Basilikumblättchen
- 2 Handvoll Rucolablättchen
(geputzt, gewaschen und getrocknet)

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 180° vorheizen. Baguettescheiben quer halbieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 6-8 Minuten knusprig backen.

Kirschtomaten waschen, längs halbieren, Stielansätze entfernen. Hartkäse (ohne Rinde) in feine Scheibchen schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen, der Länge nach halbieren, dann längs in feine Streifen schneiden.

Olivenöl mit weißem Balsamicoessig und Rotweinessig in einer Schüssel vermischen, mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup würzen. Tomaten, Käse, Zwiebeln, Basilikum und Rucola zur Vinaigrette geben, alles gut vermischen, zum Schluss die gerösteten Brotstücke untermischen und gleich servieren.

Und zum Dessert: *Rosa Früchte-Smoothies aus 200 g Hofjoghurt, 4 EL frisch gepresstem Orangensaft, 1 in Scheiben geschnittenen Banane und 200 g gewaschenen roten Beeren (Erdbeeren, Himbeeren u.a.) – alles in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren!*

www.hofkaese.de
www.hofmolkereiprodukte.de



Unsere Gütesiegel für handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte