

# UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM OKTOBER



# Zwiebelkuchen

mit Hofblauschimmelkäse und Hoffrischkäse

**Das braucht man** für 2 Personen

- 300 g Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Hofbutter
- 1 Pkg. Blätterteig (auf Backpapier ausgerollt, rechteckig, aus dem Kühlregal)
- 150 g Hofblauschimmelkäse (o. Rinde)
- 150 g Hoffrischkäse
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Thymianblättchen

**Und so wird's gemacht:**

Zwiebeln schälen, halbieren, längs in feine Spalten schneiden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin 5-6 Minuten dünsten. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen, rundherum einen Rand formen. Blauschimmelkäse fein würfeln, Käsewürfel mit Frischkäse vermischen und leicht zerdrücken. Käse-Mix auf dem Teig verstreichen, gedünstete Zwiebeln darauf verteilen. Alles salzen und pfeffern und im vorgeheizten Ofen nach Packungsanweisung in 15-20 Minuten goldbraun backen. Zwiebelkuchen mit Thymianblättchen bestreut servieren.

*Und als raffinierten Veggie-Snack gibt es **Schwarzwurzel-Mousse mit Hofsaahne und Hofmilch**: Für 2 Personen Fruchtfleisch von 1 Bio-Apfel (geputzt und gewaschen) in feine Streifen schneiden. Apfelstreifen mit 2 Handvoll Rucolablättchen (geputzt, gewaschen und getrocknet), 1 EL Zitronensaft und 1 TL Honig in einer Schüssel vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 250 g Schwarzwurzeln schälen, in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und gleich in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Weißweinessig geben (damit sich die weißen Wurzeln nicht braun verfärben). 125 ml Gemüsebrühe mit 50 ml Hofsaahne und 100 ml Hofmilch in einem Topf erhitzen, Schwarzwurzeln in ein Sieb abgießen und untermischen, alles 15-20 Minuten garen. 2 EL Hofbutter zum Schwarzwurzel-Mix geben, alles fein pürieren, salzen, pfeffern und mit dem Rucola-Apfel-Mix als Topping servieren.*

