



Pistou-Gemüsetopf mit Hofhartkäse und Hofblauschimmelkäse

Das braucht man für 2 Personen

Für den **Gemüsetopf**:

- 250 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Zucchini
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 g grüne Bohnen (geputzt und vorgegart)
- Salz, Pfeffer
- 100 g Tubetti (kleine kurze Nudeln)
- Je 1 kleine Dose rote Bohnen
(Abtropfgewicht 125 g)

Für das **Pistou**:

- 1 Tomate (ca. 150 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Handvoll Basilikumblättchen
- 50 ml Olivenöl
- 4 EL fein geriebener Hofhartkäse
- 2 EL fein gewürfelter Hofblauschimmelkäse
- Salz, Pfeffer
- Baguette (nach Belieben)

Und so wird's gemacht:

Kartoffeln schälen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen, ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, Bohnen, Kartoffeln und Zucchini zugeben, alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen lassen, bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen.. Nudeln zur Gemüsesuppe geben und bei kleiner Hitze je nach Garzeit der Nudeln (ca. 8 Minuten) mitköcheln lassen. Abgetropfte Dosenbohnen untermischen, alles noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomate häuten, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Knoblauch schälen, grob hacken. Tomatenwürfel, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Hofkäse zugeben, alles fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsetopf mit Pistou und Baguette servieren.

*Und zur Brotzeit gibt es **Hofschnittkäsewürfel in Kräuter-Vinaigrette**: Für 2 Personen 200 g Hofschnittkäse in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. 1 rote Zwiebel schälen und quer in feine Rinde schneiden. Die Hälfte der Käsewürfel mit 1 EL kleinen Basilikumblättchen in ein Schraubglas füllen, Zwiebelringe darauf geben, dann die restlichen Käsewürfel und wieder 1 EL Basilikumblättchen hineinlegen. 50 ml Weißweinessig mit 50 ml Sonnenblumenöl und 100 ml kaltem Wasser verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker würzen, je ½ TL rote und schwarze Pfefferkörner untermischen. Vinaigrette zu den Käsewürfel geben, alles über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.*