


# UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM FEBRUAR



 Finanziert mit Fördermitteln  
der Europäischen Union

## Käse-Pizza

mit Hofmozzarella, Hofblauschimmelkäse, Hofweichkäse und Hofhartkäse

**Das braucht man** für 2 Personen

270 g Weizenmehl  
1 Tütchen Trockenhefe  
6 EL Olivenöl  
Salz  
100 g Hofmozzarella  
100 g Hofblauschimmelkäse  
100 g Hofbergkäse  
100 g Hofweichkäse  
Pfeffer  
1 Handvoll frische Thymianblättchen

**Und so wird's gemacht:**

250 g Mehl mit Hefe, 125 ml lauwarmem Wasser, 4 EL Olivenöl und ½ TL Salz in eine Schüssel geben, alles gründlich zu einem geschmeidigen Teig vermischen, 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, in 2 gleichgroße Kugeln teilen, Kugeln zu runden Pizzaböden ausrollen, auf das Blech legen.

Alles Käsesorten (ohne Rinde) fein würfeln und mischen, gleichmäßig auf den Pizzaböden verteilen, mit etwas Pfeffer und Thymianblättchen bestreuen und mit den restlichen 2 EL Olivenöl beträufeln. Alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten backen, heraus nehmen und gleich servieren.

*Und zum Dessert gibt es **Avocadomus mit Hofsaune**: Für 2 Personen 1 reife Avocado (geschält, entkernt und grob gewürfelt) mit 1 TL fein abgeriebener Bio-Limettenschale, 2 EL Limettensaft und 3 EL Ahornsirup fein pürieren, 150 ml steif geschlagenen Sahne untermischen, in Dessertgläser oder -schälchen füllen und mit 2 EL fein gehackten Pistazien bestreut servieren.*

[www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de)  
[www.hofmolkereiprodukte.de](http://www.hofmolkereiprodukte.de)



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