



 Finanziert mit Fördermitteln  
der Europäischen Union



## Karottensuppe mit Hofweichkäse und Hofhartkäse

**Das braucht man** für 2 Personen

400 g Karotten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Hofbutter  
2 Thymianzweige  
500 ml Gemüsebrühe  
150 ml Hofsahne  
100 g Hofweichkäse  
2 EL Weißweinessig  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss  
50 g grob geriebener Hofhartkäse  
Thymianblättchen zum Bestreuen

**Und so wird's gemacht:**

Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Hofbutter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Karotten darin kurz andünsten. Thymianzweige zugeben, Gemüsebrühe angießen, alles 15-20 Minuten köcheln lassen. Thymianzweige entfernen, Suppe fein pürieren.

Hofsahne und feingewürfelten Hofweichkäse (ohne Rinde) unterrühren und schmelzen lassen. Suppe mit Essig, Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken, mit Hofhartkäse und Thymianblättchen bestreut servieren.

*Und zur Brotzeit gibt es einen würzigen vegetarischen Aufstrich mit Hofsalzlakenkäse aus Schafmilch: Für 2 Personen 1 Mini-Salatgurke waschen, längs halbieren, Kerne entfernen, ½ rote Paprikaschote putzen, Stielansatz und Kerne entfernen, 1 Tomate waschen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen, 2 Frühlingszwiebeln putzen und waschen, Gemüse grob hacken. 1 Knoblauchzehe schälen, 8 grüne Oliven (ohne Stein) halbieren, 150 g Hofsalzlakenkäse grob würfeln, alles mit dem Gemüse, 1 EL Hofjoghurt und 2 EL Rotweinessig im Mixer fein pürieren. Aufstrich mit ½ TL getrocknetem Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Fladenbrot oder Baguette servieren.*