



 Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



## Käsepastete aus dem Kühlschranks mit Hofblauschimmelkäse und Hofhartkäse

### Das braucht man

für eine kleine Kastenform (17 x 8 cm)

- 150 g Hofblauschimmelkäse
- 250 g weiche Hofbutter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Pfeffer
- 5 Sardellenfilets (in Öl, ca. 25 g)
- 100 g Hofhartkäse (ohne Rinde, in feine Scheibchen gehobelt)
- 4 EL gehackte Haselnüsse
- 2 Handvoll Rucolablättchen (geputzt, gewaschen und getrocknet)

### Und so wird's gemacht:

Blauschimmelkäse mit 150 g Butter pürieren, Schnittlauch untermischen, alles mit 1 EL Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Sardellenfilets mit der restlichen Butter ebenfalls fein pürieren, mit restlichem Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Gekühlte Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, mit etwa der Hälfte der Hartkäsescheiben auslegen. Die Hälfte der Blauschimmelkäsecreme darauf verstreichen, mit 2 EL Nüssen bestreuen. Die Hälfte der Rucolablättchen darauf verteilen, alles mit der Hälfte der restlichen Käsescheiben belegen. Sardellenbutter darauf verstreichen, restliche Blauschimmelkäsecreme darauf streichen, mit den restlichen Hofhartkäsescheibchen abschließen. Käsepastete mindestens 1 Stunde kühlen. Zum Servieren vorsichtig stürzen, mit den restlichen Nüssen und Rucolablättchen anrichten.

*Und als süße Nachspeise gibt es ein schnelles **Trifle mit Hofeis und Hofsaahne**: Für 4 Portionen 80 g Amarettini (ital. Mandelkekse) grob zerkleinern, auf 4 Desertgläser verteilen und mit je 1 EL Amaretto (ital. Mandellikör) beträufeln. 150 g Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und auf den Keksbröseln verteilen. 200 ml Hofsaahne mit 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker steif schlagen, 200 g Vanille-Hofeis leicht antauen lassen. Zuerst das Eis, dann die Sahne in die Gläser geben, alles mit 4 EL Zartbitter-Schokoraseln bestreut servieren.*