

UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM JANUAR



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Grüne Spätzle

mit Hofhartkäse und Hof-Büffelmozzarella

Das braucht man für 2 Personen

- 150 g Spinat
(geputzt und gewaschen oder tiefgekühlt)
- 2 Handvoll Petersilienblättchen
- 100 ml Hofsaahne
- 300 g Spätzlemehl (oder anderes
fein gemahlenes Weizenmehl)
- Salz
- 2 Eier (M)
- 100 g Hofquark
- 200 g Hofhartkäse
- 250 g Hofmozzarella aus Büffelmilch
- 2 EL Hofbutter
- Pfeffer
- 4 EL fein gewürfelte Tomaten

Und so wird's gemacht:

Spinat und Petersilie in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten garen, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen, gut ausdrücken, mit der Hofsaahne fein pürieren.

Mehl mit Spinat-Sahne-Mix, Eiern, Hofquark, 1 TL Salz und 100 ml kaltem Wasser verrühren, Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Ein Drittel vom Spätzleteig in einen Spätzlehobel geben, Spätzle in kochendes Salzwasser schaben, mit einer Schöpfkelle in ein Sieb geben und abtropfen lassen. So weiter verfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Hofhartkäse grob reiben, Hof-Büffelmozzarella grob würfeln. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten, die Hälfte der grünen Spätzle hinein geben, salzen, pfeffern und mit je der Hälfte Hofhartkäse und Hof-Büffelmozzarella bestreuen. Restliche Spätzle darauf geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im vor geheizten Backofen auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten backen. Spätzle aus dem Ofen nehmen und mit Tomatenwürfelchen bestreut servieren.

Und als süßen Drink einen warmen Schoko-Milchshake: 400 ml Hofmilch mit 6 EL grob geraspelter Zartbitterschokolade erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. 4 EL Walnusseis und 2 EL Ahornsirup zugeben, noch 1-2 Minuten köcheln lassen und gleich servieren.

www.hofkaese.de
www.hofmolkereiprodukte.de



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