

UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM NOVEMBER



Rüben-Wedges und Birnen-Sellerie-Salat

mit Hofschnittkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 300 g weiße Rübchen (geputzt und geschält)
- 4 EL Pflanzenöl
- 3 TL Agavendicksaft
- Salz, Chiliflocken
- 2 Birnen (á ca. 180 g)
- 200 g Stangensellerie (geputzt und gewaschen)
- 100 g Hofschnittkäse (o. Rinde)
- 4 EL grob gehackte Walnusskerne
- 3 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- Pfeffer
- 4 EL Hofjoghurt
- 2 EL Hofsauerrahm
- 1 ½ TL Sahne-Meerrettich (a. d. Glas)

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 180 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Rübchen der Länge nach in Spalten schneiden. 2 EL Öl mit 1 TL Agavendicksaft, 2-3 Prisen Salz und Chiliflocken verrühren. Öl-Mix mit den Rübenspalten vermischen, auf dem Blech auslegen und im vorgeheizten Ofen in 25-30 Minuten goldbraun braten. Birnen vierteln, schälen, Kerngehäuse und Stiele entfernen, Fruchtfleisch in feine Scheibchen schneiden. Stangensellerie quer in feine Scheiben schneiden. Hofschnittkäse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Birne, Sellerie und Käse mit Walnusskernen, 1 TL Agavendicksaft und je 2 EL Pflanzenöl, Zitronensaft und Orangensaft vermischen, salzen und pfeffern. Joghurt mit Sauerrahm, Sahne-Meerrettich, 1 TL Agavendicksaft und 1 EL Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rüben-Wedges mit Birnen-Käse-Salat und Joghurt-Dip servieren.

*Und als Dessert gibt es **Schoko-Kirsch-Tiramisu mit Hoffrischkäse und Hofsahne**: Für 2 Personen 4 EL Hoffrischkäse mit 100 ml Hofsahne, 1 EL Eierlikör, 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker und 1 EL Zucker cremig aufschlagen. 200 g Schoko-Biskuit oder Schokokuchen (selbst gemacht oder Fertigprodukt) passend zu einer rechteckigen Schüssel (ca. 20 x 25cm) zurechtschneiden. Kuchen mit 2 EL Kirschbrand (oder Kirschsafte) beträufeln, mit 100 g Sauerkirschen (abgetropft, a. d. Glas, entsteint und gezuckert) belegen. Frischkäsecreme darauf verteilen, alles mit 2 EL gespelter Zartbitter-Schokolade bestreuen.*

www.hofkaese.info



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