



## Meersalz-Kartoffeln

mit Hofweichkäse-Topping

**Das braucht man** für 2 Personen

- 1 kg grobes Meersalz (aus dem Bio-Laden)
- 4 große Kartoffeln (mit Schale, gewaschen)
- 4 kleine Rosmarinzweige
- 4 EL Olivenöl
- 150 g rote Paprikaschote
- 150 g Zucchini
- 4 EL Frühlingzwiebelröllchen
- 1 TL fein gehackte Thymianblättchen
- Salz, Pfeffer
- 150 g Hofweichkäse (ohne Rinde)
- 4 EL Hoffsfrischkäse
- 2 EL Hofsauerrahm
- 2 EL fein gehackte Basilikumblättchen
- 1 EL Balsamico bianco
- 1 TL Honig
- 1 Handvoll kleine Basilikumblättchen

**Und so wird's gemacht:**

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Hälfte vom Meersalz in eine ofenfeste Auflaufform geben, Kartoffeln hinein drücken, restliches Meersalz auf den Kartoffeln verteilen und leicht andrücken. Rosmarinzweige auf das Salz legen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, alles ca. 1,5 Stunden garen. Paprikaschote und Zucchini putzen, waschen, quer in feine Ringe schneiden. Paprikaschote und Zucchini putzen, waschen und in kleine Würfelchen schneiden. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Frühlingzwiebelröllchen, Paprika, Zucchini und Thymian zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und 4-5 Minuten braten. Käse würfeln, mit einer Gabel zerdrücken. mit Frischkäse, Sauerrahm, Basilikum, Balsamico bianco, Honig und gebratenem Gemüse vermischen, salzen und pfeffern. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, obere Salzsicht entfernen. Kartoffel längs einschneiden und leicht auseinanderdrücken. Je 1 Klecks Käse-Topping darauf geben, alles mit Basilikumblättchen und den restlichen Frühlingzwiebelringen bestreuen und auf Tellern anrichten oder gleich im „Salzbett“ servieren.

*Und dazu gibt es einen **Streifen-Shake mit Hofbuttermilch**: Für 2 Personen 150 g Mangofruchtfleisch fein pürieren, 150 g Heidelbeeren fein pürieren und durch ein Sieb streichen, 400 ml kalte Buttermilch mit 100 ml Orangensaft vermischen. Zuerst das Heidelbeerpüree in Gläser füllen, dann das Mangopüree, Buttermilch langsam darauf gießen, mit Strohalm servieren.*