



 Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Knusprige Käseröllchen mit Hofsalzlakenkäse aus Schafmilch und Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 200 g Hofsalzlakenkäse aus Schafmilch
- 60 g Hofhartkäse (grob gerieben)
- 1 Ei (M)
- 2 EL fein gehackte Minzblättchen und Dillspitzen
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer
- 1 Rolle Filoteig (Strudelteig, a. d. Kühlregal)
- 2 EL geschmolzene Hofbutter
- 2 EL Olivenöl

Und so wird's gemacht:

- Hofsalzlakenkäse fein würfeln, mit Hofhartkäse, Ei, Minze, Dill und Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Filoteigblätter aus der Verpackung nehmen, jedes Blatt vierteln, Ränder mit kaltem Wasser bestreichen. Je 1/8 vom Käse-Mix der Länge nach schräg über einer Ecke verteilen, Teigecke und seitliche Teigränder über der Füllung zusammenklappen und aufrollen.
- Hofbutter und Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Käseröllchen darin bei mittlerer Hitze in 5-6 Minuten rundherum knusprig hellbraun braten, heraus nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, warm oder kalt servieren.

Und zum Naschen feines Kürbiskern-Parfait mit frischen Erdbeeren:

Für 2 Personen 50 g gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, 2 EL Honig zugeben und gründlich unterrühren. 200 ml Hofrahme mit 2 EL Zucker steif schlagen, 150 g Hoffrischkäse, 3 EL Kürbiskernöl und die Honignüsse zugeben, alles gut vermischen, in eine kleine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform geben und für 2-3 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Kürbiskern-Parfait 10 Minuten vor dem Servieren herausnehmen, in Scheiben schneiden und mit 250 g Erdbeeren (geputzt, gewaschen und halbiert) anrichten.