



Pastinaken-Puffer mit Hofhartkäse und Hofsauerrahm-Dip

Das braucht man für 2 Personen

- 100 g Hofsauerrahm
- 100 g Hofquark
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 300 g Pastinaken
- 100 g Kartoffeln (festkochend)
- 1 Ei (L)
- 3 EL geriebener Hofhartkäse
- 1 EL Weizenmehl
- 4 EL Schnittlauchröllchen
- 3 EL Pflanzenöl

Und so wird's gemacht:

Für den Dip Sauerrahm mit Quark, Zitronenschale und Zitronensaft vermischen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Pastinaken und Kartoffeln schälen, auf der Gemüseribe grob raspeln, mit Ei, Käse, Mehl und 2 EL Schnittlauchröllchen vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Vom Pastinaken-Mix mit einem Esslöffel 8 gleichgroße Portionen in die Pfanne geben, leicht flachdrücken und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Pastinaken-Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit dem Hofsauerrahm-Dip servieren.

*Und als Vorspeise gibt es **Hähnchensalat mit Hofbuttermilch-Dressing**: Für 2 Personen 1 Fenchelknolle putzen, waschen, und längs in feine Spalten schneiden. 2 violette Karotten putzen, schälen und schräg in feine Scheiben schneiden. Gemüse mit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne 6-8 Minuten bei kleiner Hitze dünsten, salzen und pfeffern. 150 ml Buttermilch mit 2 EL grob gehackten Minzblättchen, 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft und 2 EL Olivenöl aufmixen, mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. 2 gebratene Hähnchenbrustfilets (à ca. 125 g) in Scheiben schneiden, mit Fenchel und Karotten dekorativ auf einem Teller anrichten, mit Buttermilch-Dressing beträufeln und mit Minzblättchen bestreut servieren.*