

# UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM JULI



## Sandwich-Spießchen mit Sardellen-Dressing mit Hofmozzarella

### Das braucht man für 10 Spießchen

1 Baguette-Brötchen (ca. 100 g)  
10 kleine Hofmozzarella-Bällchen (ca. 100 g)  
10 Holzzahnstocher  
3 Sardellenfilets (in Öl)  
3 EL Olivenöl  
2 TL fein abgerieben Bio-Limettenschale  
3 EL frisch gepresster Limettensaft  
2 EL fein gehackte Petersilienblättchen  
3 EL kleine Kapern  
Salz, Pfeffer  
Kapernäpfel

### Und so wird's gemacht:

Baguette-Brötchen längs halbieren, dann quer in 30 ca. 3-4 mm dicke Scheibchen schneiden. Brotscheiben in einer großen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten goldbraun rösten, Mozzarella-Bällchen quer halbieren. Je 3 geröstete Baguettescheibchen und 2 Mozzarellabällchen-Hälften abwechselnd auf einen Holzzahnstocher stecken. Sardellenfilets fein hacken, mit Olivenöl, Limettenschale, Limettensaft, Petersilienblättchen und Kapern vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spießchen auf eine Platte legen, mit Sardellen-Dressing beträufeln und mit Kapernäpfeln anrichten.

*Und zur Brotzeit gibt es bunten Hofquark mit Schnittlauchbrot: Für 2 Personen 250 g Hofquark mit 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft und 1½ TL Sahne-Meerrettich (a. d. Glas) vermischen, mit Salz und Zucker abschmecken. Je 80 g Radieschen- und Salatgurkenfruchtfleisch fein würfeln, zum Quark geben und untermischen. 2 Scheiben Bauernbrot mit 4 EL Hofbutter bestreichen, nach Belieben leicht salzen und gleichmäßig mit 4 EL Schnittlauchröllchen bestreuen. Schnittlauchbrote mit Quark servieren.*