



## Spargelsalat mit Pistazien und Hofziegenkäse

**Das braucht man** für 2 Personen

- Je 250 g grüner und weißer Spargel
- Salz
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- Je 3 EL frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Ahornsirup
- Pfeffer
- 1 Fenchel (ca. 200 g)
- 100 g Hofziegenkäserolle (oder Hofkäse in Salzlake oder Hofschnittkäse)
- 2 EL gehackte Pistazien
- 1 Handvoll Kapuzinerkresseblüten

**Und so wird's gemacht:**

Spargel putzen, schälen, waschen und in kochendem Salzwasser garen. Spargelstangen vorsichtig aus dem Kochsud nehmen, in einem Sieb kurz kalt abspülen und abtropfen lassen. Olivenöl mit Zitronenschale, Orangen- und Zitronensaft, Senf und Ahornsirup vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauwarme Spargelstangen mit der Vinaigrette beträufeln. Fenchel putzen, waschen und ganz fein hacken. Fenchelwürfel mit 2-3 Prisen Salz bestreuen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Hofkäse in Scheiben schneiden. Marinierten Spargel dekorativ mit Fenchel, Pistazien, Kerbel, Kapuzinerkresseblüten und den Käsescheiben anrichten.

*Und als Vorspeise gibt es **Pasta und Zuckerschoten-Sugo mit Hofsaahne und Hoffrischkäse**: Für 2 Personen 1 geschälte und fein gehackte Knoblauchzehe und 4 EL Frühlingszwiebelringe mit 2 EL Hofbutter in einem Topf andünsten. 200 g Zuckerschoten (geputzt, gewaschen und grob gehackt) mit je 1 EL fein gehackten Basilikum- und Minzeblättchen, 120 ml Gemüsebrühe, 100 ml Hofsaahne, 4 EL Hoffrischkäse und je 1 EL frisch gepresstem Zitronensaft, Balsamico bianco und Agavensirup untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Chilipulver würzen und bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten köcheln lassen. Sugo fein pürieren, mit gegarten und abgetropften Nudeln auf Schüsseln verteilen und mit kleinen Basilikum- und Minzeblättchen bestreut servieren.*