

UNSER HOFKÄSE-REZEPTE IM DEZEMBER



Kartoffel-Fondue

mit Hofkäsesaucen

Das braucht man für 2 Personen

800 g kleine, festkochende Bio-Kartoffeln, Salz

Für die grüne Sauce mit Kräutern:

150 g Hoffrischkäse

3 EL Hofjoghurt

1 Knoblauchzehe (geschält und fein gehackt)

Je 1 Handvoll Petersilien-, Rucola- und Basilikumblättchen (gewaschen und getrocknet)

1 EL Dijon-Senf

Je 2 EL frisch gepresster Orangen- und Limettensaft

1 TL Honig, Salz, Pfeffer

Für die rosa Sauce mit Roter Bete:

150 g Hoffrischkäse

3 EL Hofsaurerahm

150 g Rote Bete (vorgegart und grob gewürfelt)

2 TL Sahne-Meerrettich (a. d. Glas)

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 TL Honig, Salz, Cayennepfeffer

2 EL Hofbutter und 1 EL Olivenöl

Dazu nach Belieben Roastbeef, Graved Lachs, geräucherte Gänsebrust, Parmaschinken etc. (in Scheiben)

www.hofkaese.info

Und so wird's gemacht:

Kartoffeln mit Schale waschen, in Salzwasser garen, abgießen, etwas abkühlen lassen und nach Belieben pellen oder mit Schale weiter verarbeiten. Für die grüne Sauce Frischkäse mit Joghurt, Knoblauch, Kräutern, Senf, Orangen- und Limettensaft und Honig fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die rosa Sauce Frischkäse mit Sauerrahm, Rote-Bete-Würfeln, Meerrettich, Zitronensaft und Honig ebenfalls fein pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Hofbutter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln mit 2-3 Prisen Salz zugeben und unter Rühren hellbraun anbraten. Zum Servieren Kartoffelpfanne auf einem Stövchen auf den Tisch stellen, Käsesaucen und weitere Zutaten nach Belieben dazu anrichten..

*Und zum Dessert gibt es **süßen Beeren-Mix mit Hofquark**: Für 2 Personen 150 g TK-Beeren-Mix in einer Schüssel antauen lassen. 1 Banane schälen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. 250 g Hofquark mit den angetauten Beeren, Banane, 2 TL Acai-Fruchtpulver (a. d. Bio-Laden), 2 EL frisch gepresstem Orangensaft und 2 EL Agavendicksaft fein pürieren. Hofquark-Mix auf Schüsseln verteilen, mit frischen Früchten und Kokoschips anrichten.*



Unsere Gütesiegel für handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte