



Kartoffel-Kürbiskern-Pastete mit Hofschnittkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 2 EL Hofbutter
- 3 Eier (M)
- Salz
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 300 g vorgegarte Pellkartoffeln (festkochend)
- 4 EL grob gehackte, geröstete Kürbiskerne
- 2 EL fein gehackte Frühlingszwiebeln
- 1 TL Speisestärke
- Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver (edelsüß)
- 100 g geriebener Hofschnittkäse

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 170 Grad vorheizen, eine kleine Kastenform mit Hofbutter einfetten. Eier trennen, Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Kartoffeln pellen und grob reiben, mit Kürbiskernen, Frühlingszwiebeln und Speisestärke zum Eigelb geben, alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Paprikapulver abschmecken. Geriebenen Hofhartkäse und Eischnee untermischen, Masse in die Form füllen. Alles auf mittlerer Schiene 50-60 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und nach Belieben zum Beispiel mit Apfel-Sellerie-Kohlrabi-Rohkost und Hofblauschimmelkäse-Dip servieren.

*Und dazu gibt es **Apfel-Sellerie-Kohlrabi-Rohkost mit Hofblauschimmelkäse-Dip**: Für 2 Personen je 100 g Stangensellerie-, Kohlrabi- und Apfelfruchtfleisch grob raspeln oder in feine Streifen schneiden. Alles mit je 2 EL frisch gepresstem Zitronen- und Orangensaft, Sonnenblumenöl und fein gehackten Haselnüssen vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 100 g fein gewürfelten Hofblauschimmelkäse mit je 2 EL Hofquark, Hofsauerrahm und Balsamico bianco glatt rühren, mit Salz, Cayennepfeffer und 1 EL Honig würzen. Rohkost mit Hofblauschimmelkäse-Dip servieren.*