



Kräuterpolenta und Zuckerschoten-Gemüse mit Hoffrischkäse und Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

200 g Cocktailtomaten
4 EL Hofbutter
4 EL Frühlingszwiebelringe
4 EL fein gehackte Petersilienblättchen
Je 1 EL fein gehackte Oregano-,
Thymian- und Salbeiblättchen
500 ml Gemüsebrühe
100 g Polenta (Maisgrieß, fein)
4 EL Hoffrischkäse
2 EL fein geriebener Hofhartkäse
100 g Zuckerschoten
Salz, Pfeffer, Zucker
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Gehobelter Hofhartkäse
Thymianblättchen (nach Belieben)
zum Bestreuen

Und so wird's gemacht:

Cocktailtomaten häuten, längs vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen. 2 EL Hofbutter in einem Topf erhitzen, Frühlingszwiebeln und Kräuterblättchen darin unter Rühren andünsten. Gemüsebrühe angießen, alles einmal aufkochen lassen. Polentagrieß zugeben, alles bei kleiner Hitze unter Rühren 10-12 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, zugedeckt (nach Packungsanweisung) noch etwa 10 Minuten ausquellen lassen. Hoffrischkäse und geriebenen Hofhartkäse untermischen, alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Hofbutter in einer Pfanne erhitzen. Zuckerschoten und Tomatenviertel zugeben, alles 3-4 Minuten dünsten und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft würzen. Kräuterpolenta mit Gemüse, gehobeltem Hofhartkäse und Thymianblättchen anrichten

*Und für Pasta-Fans gibt es **Fleischsugo mit Hofmilch**: Für 2 Personen je 1 Karotte und Zwiebel schälen und fein hacken. 50 g luftgetrockneten Schinken fein würfeln, alles mit 2 EL Hofbutter und 1 EL Olivenöl andünsten. 250 gemischtes Hackfleisch zugeben und 3-4 Minuten unter Rühren mitdünsten. 100 ml passierte Tomaten, 50 ml Gemüsebrühe, 250 ml Hofmilch und je 2 EL Tomatenmark, fein gehackte Petersilienblättchen und geriebenen Hofhartkäse zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Muskatnuss würzen und 20 Minuten köcheln lassen. Fleischsugo mit Pasta und geriebenem Hofhartkäse servieren.*