

UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM SEPTEMBER



 Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Paprika-Sandwich mit Ziegenfrischkäse vom Bauernhof

Das braucht man für 2 Personen

- 150 g Hof-Ziegenfrischkäse
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL Frühlingszwiebelröllchen
- Salz, Pfeffer
- 4 Tomatenscheiben
- 2 eingelegte Artischockenherzen
(in Öl, aus dem Glas)
- 2 geröstete rote Paprikaschoten
(frisch oder aus dem Glas)
- 2 EL Rotweinessig
- 2 Baguette-Brötchen
- 2 Eissalatblätter
(geputzt, gewaschen und getrocknet)
- 1 Handvoll Basilikumblättchen

Und so wird's gemacht:

Ziegenfrischkäse in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, Zitronensaft und Frühlingszwiebeln gründlich vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Artischockenherzen und Paprikaschoten auf Küchenpapier abtropfen lassen und längs halbieren. Rotweinessig mit dem restlichen Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermischen.

Baguette-Brötchen der Länge nach halbieren, Brothälften mit dem Olivenöl-Essig-Mix beträufeln und mit der Hälfte des gewürzten Ziegenfrischkäses bestreichen. Die unteren Brötchenhälften mit Eissalat, Basilikum, Tomaten, Artischockenherzen und gerösteten Paprikaschoten belegen, restlichen Ziegenfrischkäse als Klecks darauf geben, obere Brötchenhälften darauf setzen, alles gut andrücken. Gleich servieren oder in Butterbrotpapier eingewickelt im Kühlschrank noch 1 Stunde durchziehen lassen.

Schön dazu: *Würziger Lassi aus 200 g Hofjoghurt, 4 EL frisch gepresstem Orangensaft, 1 EL frisch gepresstem Limettensaft und je 2-3 Prisen Salz, Cayennepfeffer und gemahlenem Kreuzkümmel!*

www.hofkaese.de
www.hofmolkereiprodukte.de



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