



 Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Karottensuppe mit Hofweichkäse und Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

400 g Karotten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Hofbutter
2 Thymianzweige
500 ml Gemüsebrühe
150 ml Hofsahne
100 g Hofweichkäse
2 EL Weißweinessig
1 EL Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss
50 g grob geriebener Hofhartkäse
Thymianblättchen zum Bestreuen

Und so wird's gemacht:

Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Hofbutter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Karotten darin kurz andünsten. Thymianzweige zugeben, Gemüsebrühe angießen, alles 15-20 Minuten köcheln lassen. Thymianzweige entfernen, Suppe fein pürieren.

Hofsahne und feingewürfelten Hofweichkäse (ohne Rinde) unterrühren und schmelzen lassen. Suppe mit Essig, Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken, mit Hofhartkäse und Thymianblättchen bestreut servieren.

Und zur Brotzeit gibt es einen würzigen vegetarischen Aufstrich mit Hofsalzlakenkäse aus Schafmilch: Für 2 Personen 1 Mini-Salatgurke waschen, längs halbieren, Kerne entfernen, ½ rote Paprikaschote putzen, Stielansatz und Kerne entfernen, 1 Tomate waschen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen, 2 Frühlingszwiebeln putzen und waschen, Gemüse grob hacken. 1 Knoblauchzehe schälen, 8 grüne Oliven (ohne Stein) halbieren, 150 g Hofsalzlakenkäse grob würfeln, alles mit dem Gemüse, 1 EL Hofjoghurt und 2 EL Rotweinessig im Mixer fein pürieren. Aufstrich mit ½ TL getrocknetem Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Fladenbrot oder Baguette servieren.