



 Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Alpen-Gnocchi

mit Hoffrischkäse, Hofblauschimmelkäse und Hofhartkäse aus Schafmilch

Das braucht man für 2 Personen

500 g Gnocchi
(selbst gemacht oder aus dem Kühlregal)
Salz
200 ml Hofsaahne
100 ml Gemüsebrühe
100 g Hoffrischkäse
80 g Hofblauschimmelkäse
80 g Hofhartkäse aus Schafmilch
1 EL Weißweinessig
Pfeffer
2 EL Schnittlauchröllchen

Und so wird's gemacht:

Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Hofsaahne und Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, Hoffrischkäse, fein gewürfelten Hofblauschimmelkäse und 40 g grob geriebenen Hofhartkäse untermischen, alles gut verrühren und bei kleiner Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen, mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgetropfte Gnocchi zugeben, alles vermischen und mit dem restlichen geriebenen Käse und den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Und als Vorspeise einen Wintersalat mit Joghurtdressing:

150 g fein geschnittenen Endiviansalat (geputzt, gewaschen und getrocknet) mit je 100 g grob geraspelt Fenchel und Stangensellerie (beides geputzt und gewaschen) in eine Schüssel geben. 200 g Hofjoghurt mit je 1 EL Weißweinessig, frisch gepresstem Zitronensaft und Olivenöl, 2 EL frisch gepresstem Orangensaft und je 1 EL Honig und Dijon-Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Joghurtdressing zum Wintersalat geben, alles gut vermischen, mit 2 EL grob gehackten Walnusskernen bestreut servieren.