

## UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM DEZEMBER



# Orangen-Kürbissuppe mit Hoffrischkäse

**Das braucht man** für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g mehlig-kochende Kartoffeln
- 100 g Lauch (Porree)
- 300 g Kürbisfruchtfleisch
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Hofbutter
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Hofmilch
- 100 ml Hofsahne
- 80 ml frisch gepresster Orangensaft
- Salz, Cayennepfeffer
- Zucker, Muskatnuss
- 150 g Hoffrischkäse
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL Kürbiskernöl

**Und so wird's gemacht:**

Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln schälen, waschen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen, quer in Ringe schneiden. Kürbisfruchtfleisch in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden, alles mit Öl und Hofbutter unter Rühren 3-4 Minuten andünsten.

Gemüsebrühe, Hofmilch, Hofsaahne und Orangensaft zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 8-10 Minuten köcheln lassen.

Hoffrischkäse und Zitronensaft unterrühren, alles noch einmal 3-4 Minuten garen. Suppe vom Herd nehmen, mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Kürbiskernöl beträufelt servieren.

**Und als süße Nachspeise Panna Cotta:** Für 4 Portionen 2 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, Mark herausschaben. Vanillemark und Vanilleschote mit 500 ml Hofsaahne und 50 g Zucker 10-12 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Ausgedrückte Gelatine mit 3-4 EL Vanillesahne in einer kleinen Schüssel verrühren, Gelatine-Mix zur restlichen Vanillesahne geben, alles gut vermischen, in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Himbeermark, gemischten Beeren oder Karamelsirup servieren.

[www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de)  
[www.hofmolkereiprodukte.de](http://www.hofmolkereiprodukte.de)



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



Finanziert mit Fördermitteln  
der Europäischen Union