



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



Grüner Bohnentopf

mit Hofschafkäse in Salzlake

Das braucht man für 4 Personen

400 g grüne Bohnen
Salz
600 g Kartoffeln
4 Tomaten
2 Knoblauchzehen
4 EL Frühlingzwiebelringe
3 EL Olivenöl
300 ml Gemüsebrühe
4 EL fein gehackte Petersilienblättchen
4 EL fein gehackte Minzeblättchen
3-4 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer
300 g Hofschafkäse in Salzlake

Und so wird's gemacht:

Bohnen quer halbieren, in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Tomaten häuten, halbieren, Stielansätze entfernen, Fruchtfleisch ebenfalls grob würfeln. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Frühlingzwiebeln und Knoblauch darin unter Rühren andünsten. Gemüsebrühe, Bohnen, Kartoffeln, Tomaten und je 2 EL Kräuter und Zitronensaft zugeben. Alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen und 12-15 Minuten köcheln lassen. Hofschafkäse in Salzlake zerbröseln. Bohnentopf mit Käse und den restlichen Kräutern anrichten.

Und als Vorspeise gibt es einen fruchtigen Salat mit Hofmozzarella: Für 4 Personen 200 g Babyleaf-Salattmix putzen, waschen und trocken schleudern. 200 g Honigmelonenfruchtfleisch würfeln, 200 g Cocktailtomaten waschen, halbieren, Stielansätze entfernen, 300 g Hofmozzarella ebenfalls grob würfeln (oder Mini-Mozzarellabällchen halbieren). 2 EL Balsamico bianco mit 1 EL Himbeeressig, 2 EL Zitronensaft, 4 EL Olivenöl, 2 TL Dijon-Senf und 1 EL Honig vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles dekorativ auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit Kresse bestreut servieren.