



 Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Ofenkartoffeln und Käse-Dip mit Hoffrischkäse aus Kuh- und Ziegenmilch

Das braucht man für 2 Personen

500 g Bio-Kartoffeln
Salz
2 EL Kümmelkörner
3 EL Hofbutter
4 Radieschen (geputzt und gewaschen)
je 200 g Hoffrischkäse aus Kuh- und
Ziegenmilch
je 2 EL Schnittlauch- und
Frühlingszwiebelröllchen
je 2 EL fein gehackte Basilikum- und
Petersilienblättchen
1 EL Apfelessig
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Cayennepfeffer, Zucker

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kartoffeln mit Salz und Kümmelkörnern bestreuen, Hofbutter in Flöckchen darauf verteilen, alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten backen.

Radieschen zuerst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Hoffrischkäse mit Radieschen, Schnittlauch- und Frühlingszwiebelröllchen und den fein gehackten Kräutern vermischen, mit Salz, Cayennepfeffer und 1-2 Prisen Zucker abschmecken. Kartoffel aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse-Dip servieren.

Und als Snack Weichkäse mit Karamelkruste: *Dafür 3 EL Zucker mit 1 TL frisch gepresstem Zitronensaft und 3 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen, alles bei kleiner Hitze schmelzen und zu einem hellbraunen Karamelsirup einkochen lassen. 1 kleinen runden Hofweichkäse (ca. 100 g) auf einen Teller legen, Karamelsirup gleichmäßig darauf verteilen und fest werden lassen, mit frischem Baguette oder kernigem Vollkornbrot servieren.*