



 Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



Frühlingstörtchen mit Hofschnittkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 1 Rolle Blätterteig (a. d. Kühlregal)
- 1 Eigelb (M)
- 2 EL Hofsahne
- 2 EL Hofbutter
- 50 g junge Spinatblättchen (geputzt und gewaschen)
- je 2 EL fein gehackte Basilikum-, Sauerampfer- und Petersilienblättchen
- 3 EL fein gehackte Kerbelblättchen
- 3 EL Frühlingzwiebelröllchen
- 3 EL Hofschmand
- 120 g Hofschnittkäse (fein gerieben)
- Salz, Cayennepfeffer
- Muskatnuss

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig ausrollen, mit einem runden Plätzchenausstecher (ca. 8 cm Durchmesser) 8 Kreise ausstechen, bei 4 Kreisen mit einem kleineren runden Plätzchenausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) Kreise ausstechen, so dass ein Rand entsteht, Teigränder auf die restlichen 4 Kreise legen. Teigkreise mit Rand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eigelb mit Hofsahne verrühren, Teigkreise damit bestreichen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Spinat, Kräuter und Frühlingzwiebeln zugeben, alles unter Rühren 3-4 Minuten andünsten. Spinat-Kräuter-Mix in einer Schüssel mit der restlichen Ei-Sahnmischung, Hofschmand und geriebenem Hofschnittkäse vermischen, mit Salz, Cayennepfeffer und frisch geriebenem Muskatnuss würzen. Kräuter-Käsemischung auf den Blätterteigtörtchen verteilen, alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten backen, heraus nehmen und gleich servieren.

Und zum Dessert süßen Bananen-Joghurt mit Pistazien: Für 2 Personen 300 g Hofjoghurt (aus Kuh- oder Schafmilch) mit 2 geschälten und in feine Scheiben geschnittenen Bananen, 1 ½ EL Honig und 2-3 Prisen Kardamompulver fein pürieren, mit je 2 EL gehackten Pistazien bestreut servieren.