

UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM JULI



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Avocadosalat

mit Hofmozzarella aus Büffel- oder Kuhmilch

Das braucht man für 2 Personen

- 2 Hofmozzarella
(aus Büffel- oder Kuhmilch, à ca. 120 g)
- 2 reife Avocados
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Balsamico bianco
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 4 EL rote Paprikawürfelnchen
- 2 EL Frühlingszwiebelringe
- 2 EL kleine Basilikumblättchen

Und so wird's gemacht:

Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Avocados längs halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden. Mozzarellas und Avocados fächerförmig auf zwei Tellern anrichten.

Knoblauchzehe schälen und fein hacken, mit Balsamico bianco, Zitronensaft und Olivenöl vermischen, mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker abschmecken, alles gleichmäßig mit der Vinaigrette beträufeln. Avocadosalate mit Paprikawürfelnchen, Frühlingszwiebelringen und Basilikumblättchen bestreut servieren.

Und zum Kaffee gibt es Käsekuchen mit Hofquark und Hofsaahne: Für den Mürbteig 90 g Zucker mit 1 Ei (M) schaumig rühren, 125 g geschmolzene und leicht abgekühlte Butter untermischen, 250 g Mehl und 1 Prise Salz zugeben, alles verkneten und in Klarsichtfolie gewickelt 1-2 Stunden kalt stellen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn ausrollen, 1 Springform (24 cm) damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Backofen auf 200 Grad vorheizen, 125 g Zucker mit 3 Eiern und 1 TL fein abgeriebener Bio-Zitronenschale schaumig rühren, 1 TL Mehl, 100 ml Hofsaahne und 500 g abgetropften Hofquark zugeben, alles gründlich vermischen, auf den Mürbteig geben und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 40-45 Minuten goldbraun backen.

www.hofkaese.de
www.hofmolkereiprodukte.de



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