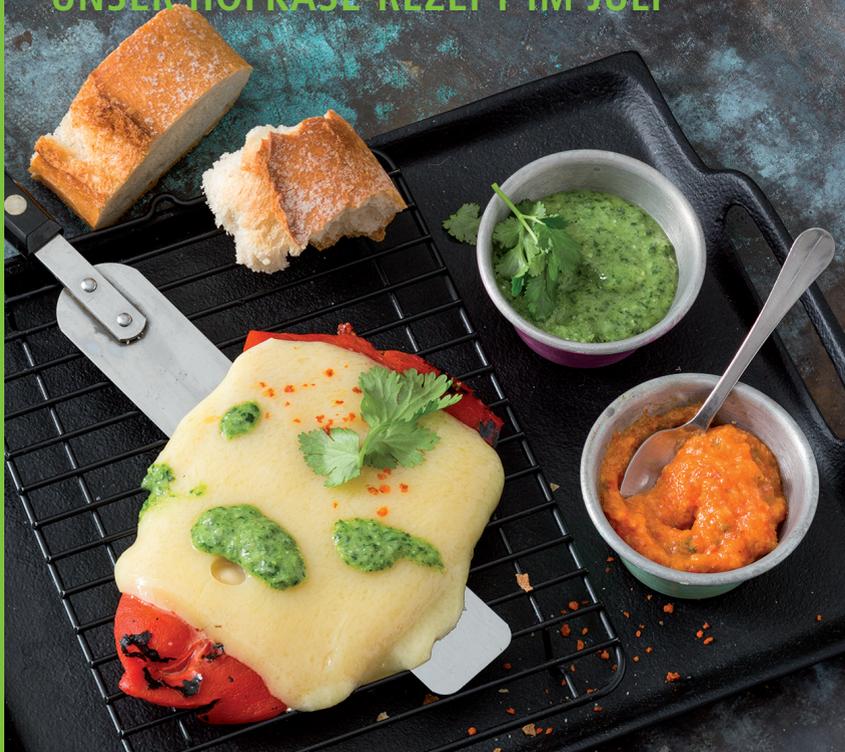


UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM JULI



Teneriffa-Paprika mit roter und grüner Mojo und Hofschnittkäse

Das braucht man für 2 Personen

Für die roten Mojo:

- 1 große Tomate (150 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Oreganoblättchen (fein gehackt)
- 1 Scheibe Weißbrot (ohne Rinde, ca. 25 g)
- Salz, Kreuzkümmel, Chilipulver

Für die grünen Mojo:

- 2 Handvoll Korianderblättchen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Scheibe Weißbrot (ohne Rinde, ca. 25 g)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker

Für den Grillkäse:

- 100 g geröstete rote Paprikaschoten (a. d. Glas)
- 2 Scheiben Hofschnittkäse (à 100 g)
- Baguette (nach Belieben)

Und so wird's gemacht:

Für die rote Mojo Tomate häuten, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Knoblauch schälen, grob hacken. Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Weißweinessig, Oreganoblättchen und Weißbrot pürieren, mit Salz, Kreuzkümmel und Chilipulver würzen.

Für die grüne Mojo Korianderblättchen mit geschälter Knoblauchzehe, Weißbrot, Olivenöl und Zitronensaft pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Geröstete Paprikaschoten auf Küchenpapier abtropfen lassen, zwei Grillschalen damit auslegen. Hofschnittkäse darauf legen, alles auf dem Grill anschmelzen lassen und mit roter und grüner Mojo und Baguette servieren.

*Und als Vorspeise oder Snack gibt es **Räucherfischcreme mit Hoffrischkäse**: Für 2 Personen 80 g geräuchertes Forellenfilet würfeln, mit 4 EL Hoffrischkäse, 1 TL fein abgeriebener Bio-Zitronenschale und 1 EL frisch gepresstem Zitronensaft pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit Tortilla-Chips servieren.*