



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Pilzsuppe mit Hofblauschimmelkäse

Das braucht man für 2 Personen
400 g Pilze (z. B. Pfifferlinge oder Egerlinge)
4 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Hofbutter
1 EL Sonnenblumenöl
600 ml Gemüsebrühe
80 ml Hofsaahne
2 EL Hof-Creme fraiche
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 EL trockener Sherry
80 g cremiger Hofblauschimmelkäse
Salz, Pfeffer
Worcestersauce
1-2 TL Balsamico-Creme
2 EL Schnittlauchröllchen

Und so wird's gemacht:

Pilze putzen, mit Küchenpapier abreiben, größere Pilze halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, quer in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Butter und Öl in einem Topf erhitzen, Pilze, Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben und unter Rühren 3-4 Minuten anbraten. Gemüsebrühe, Sahne, Creme fraiche, Zitronensaft und Sherry untermischen, alles 6-8 Minuten köcheln lassen.

Hofblauschimmelkäse würfeln, zur Suppe geben und gründlich untermischen, bis der Käse geschmolzen ist. Suppe mit Salz, Pfeffer, 1-2 Spritzern Worcestersauce und Balsamico-Creme abschmecken, auf Teller verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

*Und als herzhaft-süßen Käsegang gibt es ein **Honigtöpfchen mit Hofziegenfrischkäse und Pinienkernen**: Für 2 Personen 4 EL Pinienkerne ohne Fett hellbraun rösten, 2 EL Kerne mit 4 EL Honig vermischen, Pinienkern-Honig-Mix in zwei kleine Einweckgläser geben. 200 g Hofziegenfrischkäse mit 2 EL Olivenöl und 2 EL Zitronensaft vermischen, in die Gläser füllen, mit den restlichen Pinienkernen und 1-2 Prisen Cayennepfeffer bestreuen und mit frischem Baguette oder Bauernbrot servieren.*

