Wurzelgemüse

mit Hofbergkäse

Das braucht man für 2 Personen

300 g bunte Karotten (gelb, orange, violett)
100 g Lauch
250 g Kartoffeln (festkochend)
Je 100 g Topinambur und Knollensellerie (geschält und grob gewürfelt)
1 EL Butter
1 EL Sonnenblumenöl
300 ml Gemüsebrühe
1 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer, Muskatnuss (frisch gerieben)
2 EL fein gehackte Petersilienblättchen
2 EL Schnittlauchröllchen
100 g Hofbergkäse (grob gerieben oder fein gewürfelt)

Und so wird's gemacht:

Karotten putzen, schälen, längs halbieren, Hälften schräg in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen, schräg in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, längs in Spalten schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Karotten, Lauch, Kartoffeln, Topinambur und Sellerie zugeben und 4-5 Minuten anbraten. Gemüsebrühe und Weißweinessig angießen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in 8-10 Minuten bissfest garen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Petersilie und Schnittlauch untermischen, Wurzelgemüse in zwei feuerfeste Förmchen geben, Käse auf dem Gemüse verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen 5-6 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Herausnehmen und gleich servieren.

*Und als süße Nachspeise gibt es **Apfelmus mit Hofsahne**: Für 2 Personen 250 g Boskop-Apfelfruchtfleisch (ohne Schale) in feine Scheibchen schneiden, mit 150 ml Apfelsaft, 1 TL fein abgeriebener Bio-Zitronenschale, 1 EL frisch gepresstem Zitronensaft und 3 EL Holundersirup bei kleiner Hitze 8-10 Minuten köcheln lassen, fein zermusen und abkühlen lassen. 200 ml Hofsahne mit 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker und 1 EL Puderzucker steif schlagen. Die Hälfte vom Apfelmus auf 2 Dessertgläser verteilen, die Hälfte von der Vanillesahne darauf geben, mit je 2 EL grob geriebener Zartbitter-Schokolade bestreuen. Restliches Apfelmus und restliche Hofsahne darauf schichten, mit 2 EL gerösteten Haselnussstückchen servieren.*

www.hofkaese.de
www.hofmolkereiprodukte.de

HOF KÄSEREI HOF MOLKEREI

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