



 Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Pasta mit grünem Frühlingsugo

aus Minze und Hofhartkäse aus Schafmilch

Das braucht man für 2 Personen

200 g Pasta (z. B. Spaghetti)

Salz

150 ml Hofsaahne

100 g fein geriebener Hofhartkäse
aus Schafmilch

1 Handvoll fein gehackte Minzblättchen
Pfeffer

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

6-8 kleine Minzblättchen zum Bestreuen

Und so wird's gemacht:

Nudeln in kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen. Hofsaahne und fein geriebenen Hofhartkäse aus Schafmilch unter Rühren erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist, Minze zugeben.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nudeln zum Käse-Sugo geben, alles gründlich vermischen, nochmals abschmecken und mit Bio-Zitronenschale und Minzblättchen bestreut servieren.

*Und zum Naschen gibt es **Baiser mit Hofsaahne und Erdbeeren**: Für 2 Personen 2 Eiweiß (M) mit 75 g Zucker steif schlagen, 50 g gesiebten Puderzucker unterheben. Backofen auf 110 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Je 2 EL Baisermasse als Tupfen mit ausreichend Abstand auf dem Blech verteilen und glattstreichen, so dass Kreise mit ca. 5-6 cm Durchmesser entstehen, Alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 50-55 Minuten backen (die Baiser dürfen nur ganz leicht gebräunt sein). Herausnehmen und abkühlen lassen. 150 ml Hofsaahne mit 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker und 2 EL Zucker steif schlagen. 300 g Erdbeeren (geputzt und gewaschen) in Scheiben schneiden, 1/3 der Beeren fein pürieren. Auf jeden Baiser einen großen Klecks Schlagsahne geben, mit Erdbeerpüree und Erdbeerscheibchen anrichten.*