

# UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM MÄRZ



## Gebratener Hofweickkäse auf Kräutersalat

### Das braucht man für 2 Personen

150 g Babyleaf-Salat-Mix  
200 g Hofsauerrahm  
4 EL Hofjoghurt  
je 3 EL frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft  
1 EL Honig  
je 1 EL fein gehackte Kerbel-, Estragon-, Minze- und Dillblättchen  
Salz, Pfeffer  
1 Hofweickkäse (ca. 150 g)  
1 Ei (M)  
2 EL Weizenmehl  
4 EL gemahlene Mandeln  
Je 2 EL Butter und Pflanzenöl  
Je 1 Handvoll Kräuterblättchen und essbare Blüten

### Und so wird's gemacht:

Salat-Mix putzen, waschen und trocken schleudern. Sauerrahm mit Joghurt, Orangensaft, 3 EL Zitronensaft, Honig und den Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hofweickkäse waagrecht halbieren. Ei aufschlagen, verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Hofweickkäse-Hälften erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den gemahlene Mandeln wenden. Butter mit Öl in einer Pfanne erhitzen, Käse hineingeben und rundherum hellbraun braten. Salat mit Sauerrahm-Dressing und gebratenem Hofweickkäse auf Tellern anrichten, mit Kräuterblättchen und essbaren Blüten bestreut servieren.

*Und als schnelle Nachspeise gibt es **Bananencreme mit Hofsauerrahm und Hofquark**: Für 2 Personen 1 große, reife Banane (ca. 250 g) schälen, in Scheiben schneiden und mit 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft pürieren. Bananenpüree mit 125 g Hofquark, 2 EL Hofsauerrahm und 3 EL Holundersirup vermischen, mit gehackten Pistazien bestreut servieren.*