



Kräuterquiche

mit Hofbergkäse und Hofblauschimmelkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 1 Packung Blätterteig (275 g)
- 2 EL Hofbutter
- 1 geschälte und fein gehackte Knoblauchzehe
- 4 EL Frühlingszwiebelringe
- 2 Eier (M)
- 100 ml Hofsaahne
- 50 g Hofblauschimmelkäse (grob gewürfelt)
- 100 g geriebener Hofbergkäse
- je 3 EL fein gehackte Kerbel-, Basilikum- und Petersilienblättchen
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 200 Grad vorheizen, Blätterteigplatte mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen, mit den Händen rundherum einen Rand formen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin 2-3 Minuten andünsten. Eier mit Sahne, Blauschimmelkäse, Bergkäse, Kräutern und dem Frühlingszwiebel-Knoblauch-Mix vermischen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Eier-Käse-Mischung gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen, alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 15-20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und gleich servieren.

Und zum Naschen gibt es weiße Schokosauce mit Hofsaahne: Für 2 Personen 50 g grob gehackte weiße Schokolade mit 100 ml Hofsaahne bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Alles gut verrühren und etwas abkühlen lassen. 150 ml Hofsaahne mit 1 EL Zucker steif schlagen. Schlagsahne mit Schoko-Sahne-Mix, 2 EL Eierlikör und 1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale vermischen. Für 2-3 Stunden kalt stellen und mit frischen Früchten servieren.