



## Spargel und Hofbutter-Dips

mit Hofhartkäse und Hofblauschimmelkäse

**Das braucht man** für 2 Personen

**Bärlauch-Hofbutter mit Hofhartkäse:**

20 g Bärlauchblätter (geputzt und gewaschen, ersatzweise Basilikumblättchen)

20 g eingelegte Tomaten (in Öl, a. d. Glas)

1 TL grüne Pfefferkörner (eingelegt)

3 EL fein geriebenen Hofhartkäse

1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

100 g weiche Hofbutter

Salz, Cayennepfeffer

**Mandel-Hofbutter mit Hofblauschimmelkäse:**

100 g weiche Hofbutter

3 EL gehackte Mandeln

80 g Hofblauschimmelkäse

Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss

Kümmel und Koriander (gemahlen)

**Außerdem:**

500 g grünen oder weißen Spargel (geputzt, geschält und gegart)

500 g kleine, neue Kartoffeln (geschält und gegart)

**Und so wird's gemacht:**

Für die Bärlauch-Hofbutter Bärlauchblätter und abgetropfte Tomaten fein hacken. Bärlauch, Tomatenstückchen, abgetropfte Pfefferkörner, geriebenen Hofhartkäse, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft mit der weichen Butter gründlich vermischen, kräftig mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Für die Mandel-Hofbutter 20 g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Mandeln zugeben, unter Rühren hellbraun rösten. Hofblauschimmelkäse fein würfeln, mit der restlichen Hofbutter zum Mandel-Mix geben. Alles gut vermischen und mit Salz, Cayennepfeffer und 2-3 Prisen Kümmel, Koriander und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Hofbutter-Dips mit Spargel und Kartoffeln servieren.

*Und zum Dessert gibt es eine erfrischende Zitronencreme mit Hofquark, Hofsauerrahm, Hofjoghurt und Hofsahne: Für 2 Personen 1 Blatt weiße Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. 150 g Hofquark mit 1 TL fein abgeriebener Bio-Zitronenschale, 5 EL Puderzucker und je 4 EL Hofsauerrahm, Hofjoghurt und frisch gepresstem Zitronensaft vermischen und glatt rühren. 100 ml Hofsaahne steif schlagen und unterheben. Gelatine gut ausdrücken, in einer Schöpfkelle im heißen Wasserbad schmelzen lassen, mit 2 EL Creme vermischen. Gelatine-Mix zur restlichen Creme geben, alles gut verrühren, in Dessertgläser füllen, für 3 Stunden kalt stellen und nach Belieben mit Beeren oder anderen Früchten anrichten.*

