

UNSER HOFKÄSE-REZEPT IM OKTOBER



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Zucchini-Frittata mit Schnittkäse vom Bauernhof

Das braucht man für 2 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zucchini (ca. 120 g)
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Frühlingszwiebelringe
- 4 Eier (M)
- 100 g grob geriebener Hof-Schnittkäse
- 2 EL fein gehackte Basilikumblättchen
- Salz
- Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini putzen, waschen, grob raspeln. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Zucchini darin unter Rühren 4-5 Minuten anbraten. Aufgeschlagene Eier mit Käse und Basilikum vermischen, Frühlingszwiebel-Mix zugeben, salzen und pfeffern.

Pfanne reinigen, restliches Olivenöl darin erhitzen, Eimasse zugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt 4-5 Minuten braten. Frittata mit Hilfe des Deckels umdrehen, wieder in die Pfanne gleiten lassen und auf der zweiten Seite zugedeckt noch weitere 4-5 Minuten braten. Frittata zum Servieren wie eine Pizza in Stücke schneiden.

Und zum Dessert ein feines Trifle: 80 g Amarettini (ital. Mandelkekse) fein zerbröseln, in einer Schüssel mit 4 EL Eierlikör und 2 EL Orangensaft (oder 6 EL Orangensaft) beträufeln. 200 g Hof-Quark mit 150 g Blaubeeren und 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker fein pürieren. 150 g Hof-Sahne mit 1 EL Zucker aufschlagen, unter den Quark mischen. Creme auf den Amarettini verteilen, abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchziehen lassen, mit geraspelter Zartbitter-Schokolade bestreut anrichten.

www.hofkaese.de
www.hofmolkereiprodukte.de



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