

Ofenkartoffeln und Käse-Dip **(mit Hoffrischkäse aus Schaf,- Kuh- und Ziegenmilch)**

Zutaten:

500 g Bio-Kartoffeln
Salz
2 EL Kümmelkörner
3 EL Hofbutter
4 Radieschen (geputzt und gewaschen)
je 200 g Hoffrischkäse aus Schaf,- Kuh- und Ziegenmilch
je 2 EL Schnittlauch- und Frühlingszwiebelröllchen
je 2 EL fein gehackte Basilikum- und Petersilienblättchen
1 EL Apfelessig
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Cayennepfeffer, Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kartoffeln mit Salz und Kümmelkörnern bestreuen, Hofbutter in Flöckchen darauf verteilen, alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 35 – 40 Minuten backen.

Radieschen zuerst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Hoffrischkäse mit Radieschen, Schnittlauch- und Frühlingszwiebelröllchen und den fein gehackten Kräutern vermischen, mit Salz, Cayennepfeffer und 1 – 2 Prisen Zucker abschmecken. Kartoffel aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse-Dip servieren.