

# DER HOF LADEN IM SEEFELD

**Der Hofladen im Seefeld**

Markus Schmid

Delphinstrasse 11

8008 Zürich

Telefon 076 – 208 2424

info@hofladen-seefeld.ch

## Frühlingsalat mit Gorgonzolamousselle



250 Gramm Gorgonzola und 50 Gramm Vollrahmquark mit einem halben Deziliter Vollrahm pürieren. 4 Gramm Gelatine auflösen und unter die Käsemasse mischen. Ein Deziliter geschlagenen Rahm unterheben und mit Pfeffer, Thymian und Salz würzen. In Förmchen kühl stellen. Salate und Kräuter der Saison (Frisée, Rucola, junger Spinat, Bärlauch, Estragon, Minze, Petersilie, Zitronenmelisse, Thymianspitzen) dazugeben. Mit Vinaigrette aus Olivenöl, Weissweinessig, Salz und Pfeffer oder ein Pesto vom Genusswerk oder Schloss Herdern würzen. Gorgonzolamousse auf den Teller stürzen und mit Kräutersalat sowie mit Radieschensprossen und Blüten garnieren. Dazu passt ein spritziger Grauburgunder oder trockener Gutedel.

*Alle Zutaten erhalten Sie bei uns*

**Der Hofladen im Seefeld**

### Öffnungszeiten

Jeden Donnerstag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Freitag: 12 bis 18.30 Uhr

Jeden Samstag: 9.30 bis 16 Uhr

**Wir freuen uns sehr auf Ihr Kommen!**

*Markus Schmid und das Hofladen-Team*