Herzhafte Bergkäse-Scones mit
Porree-Birnen-Gemüse und Kräuterquark

— Bio Kochbox KW 45



KI generiert

BIO DEINE KOCHBOX

Herzhafte Bergkäse-Scones mit
Porree-Birnen-Gemüse und Kräuterquark



MENGENHINWEIS:
· Für 1 Portion die Mengen halbieren
· Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:
- 100 g Bergkäse
- 1 Stange Porree, ca. 350 g
- 1 Birne Conference, ca. 270 g
- 250 g Speisequark
- 120 g gelbe Zwiebeln
- ½ Bund glatte Petersilie

Eigener Vorrat:
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 60 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Essig
- getrockneter Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Der Backofen wird auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt und ein Backblech mit Backpapier belegt. Der Bergkäse wird grob gerieben. Die Petersilie wird gewaschen, trocken geschüttelt und fein gehackt. Für die Scones werden Mehl, Backpulver, eine kräftige Prise Salz und etwas Pfeffer in einer Schüssel vermischt. Die kalte Butter wird in kleine Würfel geschnitten und mit den Fingerspitzen rasch in das Mehl gerieben, bis eine grob krümelige Masse entsteht. Etwa zwei Drittel des geriebenen Bergkäses und ein Drittel der Petersilie werden untergemischt. Die Milch wird nach und nach zugegeben und alles wird nur so lange vermengt, bis ein weicher, zusammenhängender Teig entsteht. Der Teig wird auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 cm dick ausgedrückt, in sechs Stücke geteilt und auf das Blech gesetzt. Die Oberflächen werden mit wenig Milch bestrichen und mit dem übrigen Käse bestreut. Die Scones werden etwa 18–22 Minuten gebacken, bis sie deutlich aufgegangen und goldbraun sind. Währenddessen wird der Porree vom Wurzelansatz und von welken dunkelgrünen Teilen befreit, längs eingeschnitten, zwischen den Schichten gründlich gewaschen, trockengetupft und in etwa 1 cm breite Ringe geschnitten. Die Zwiebel wird geschält und fein gewürfelt. Die Birne wird gewaschen, trockengetupft, geviertelt, vom Kerngehäuse befreit und in schmale Spalten geschnitten. In einer großen Pfanne wird ein kleines Stück Butter erhitzt. Zwiebel und Porree werden darin langsam angeschwitzt, bis der Porree weich wird und leicht Farbe annimmt. Die Birnenspalten werden hinzugegeben und kurz mitgebraten. Senf, Honig, Essig, Thymian, Salz und Pfeffer werden eingerührt und das Gemüse wird noch wenige Minuten geschmort, sodass die Birne weich wird, aber nicht zerfällt. Der Quark wird mit der übrigen Petersilie und zwei bis drei Esslöffeln Wasser cremig gerührt und mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Die warmen Bergkäse-Scones werden aufgebrochen und mit dem Porree-Birnen-Gemüse und dem kühlen Kräuterquark serviert.