PFIFFERLINGSFLAN MIT KÄSESAUCE



Menù-Zutaten

100 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
200 g Solofungo Finferli Trifolati (Gedünstete Echte Pfifferlinge) - FLP
40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
40 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Muskatnuss
n.B. Petersilie
50 g Parmesankäse
30 g Butter
n.B. Zwiebel
250 g Frische Sahne
3 Eier
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen
In einem Topf natives Olivenöl extra und gehackte Zwiebeln anbraten, dann die Pfifferlinge hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten auf dem Herd stehen lassen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Parmesan in einer Schüssel verquirlen, dann die Sahne und eventuell etwas geriebene Muskatnuss hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Auflaufförmchen einfetten und die Hälfte davon mit den vorbereiteten Pilzen füllen. Die Eimischung darüber gießen, die Förmchen in eine teilweise mit Wasser gefüllte Pfanne stellen und im Wasserbad bei 145°C etwa 25 Minuten backen. Nun die Käsecreme auf dem Herd erhitzen und auf den Tellern verteilen. Die Flans aus dem Ofen nehmen und auf die Käsecreme legen. Mit ein paar Tropfen Champignoncreme mit Trüffelaroma, verdünnt mit etwas nativem Olivenöl extra, abrunden.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)