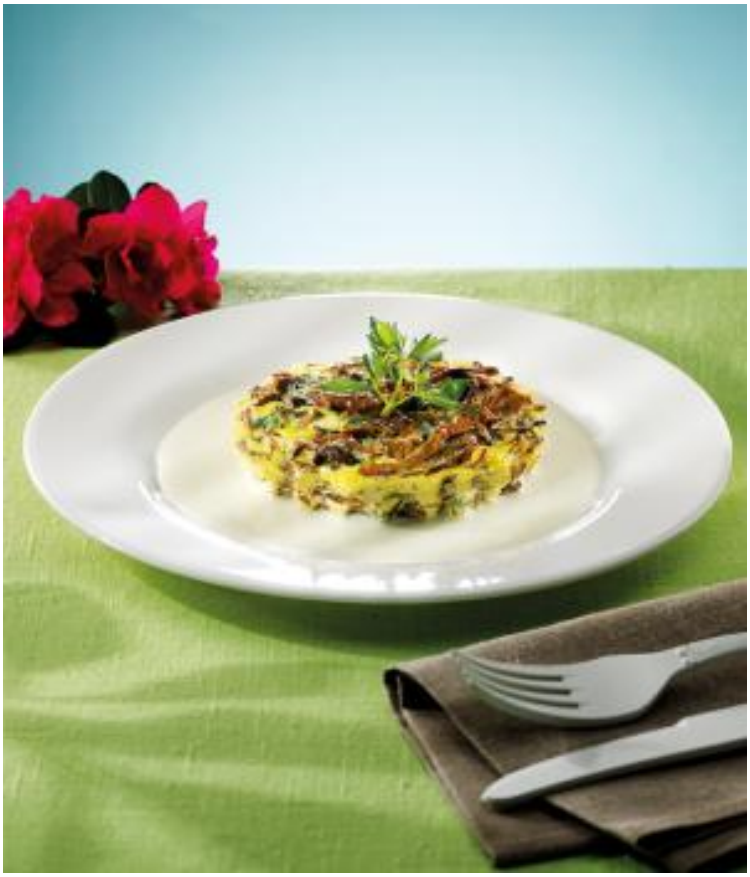
TIMBALE MIT TROMPETENPFIFFERLINGEN



Menù-Zutaten

150 g. Finferle al naturale (Starkriechende Trompetenpfifferlinge, natur) - GV1X

Zutaten

6 Eier
50 g Frische Sahne
400 g Taleggio-Käse
n.B. Butter
n.B. Parmesankäse
n.B. Milch
n.B. Petersilie
n.B. Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel die Eier mit dem geriebenen Parmesankäse und der Sahne verquirlen; dann die gut abgetropften Pfifferlinge, die gehackte Petersilie und eine Prise Salz unterheben. Die so entstandene Masse in sechs zuvor gebutterte Förmchen füllen. Die Timbale im Wasserbad im Ofen bei 150° 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Taleggio-Käse mit etwas Milch in einem Topf auf dem Herd schmelzen lassen; die entstandene Creme auf den Tellern verteilen. Die Timbales in der Mitte der Teller auf der Taleggio-Sauce anrichten und servieren.

© 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)