

Delikatessenteller mit schwarzen Trüffeln und Kaiserlingen

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Fleisch, Fisch, Eier
Italien

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	1	Stück	Kaiserling
2	4	Stück	Wachteleier
3	50	Gramm	Büffelmozzarella
4			Olivenöl
5			Salz und Pfeffer
6	10	Gramm	Schwarzer Trüffel
7	5	Gramm	Parmigiano
8	1	Stück	Tomate Cuore di bue
9	1	Stück	Zitrone

Anleitung Zubereitung

1	Kaiserlinge gut säubern, ganz fein schneiden, werden roh serviert.
2	Wachteleier kurz anbraten
3	Teller mit Büffelmozzarella, Tomate, Kaiserlingen und Wachteleiern anrichten. Büffelmozzarella mit etwas frischem Pfeffer bestreuen.
4	Leicht salzen, reichlich Trüffel darüber raffeln, Olivenöl darüber geben, ein paar Tropfen Zitronensaft auf die Kaiserlinge.
5	Individuell nach Bedarf mit etwas mehr Salz und Olivenöl abschmecken.

