

Kaiserlingssalat mit getrüffelten Wachteleiern

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

Salat
Italien

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für 2 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	8	Stück	Wachteleier
2	1	Stück	Büffelmozzarella
3	15	Gramm	Tuber aestivum (Tuber magnatum oder Tuber melanosporum)
4	2	Stück	Basilikumblätter
5	1	Prise	frisch gemahlene Kompottpeffer
6	1	Stück	fein gehobelter Parmesan
7	1	Prise	Salz
8	2	Teelöffel	Olivenöl

Anleitung Zubereitung

1	Kaiserlinge gut reinigen, in sehr feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl und etwas Salz und evtl. ein paar Tropfen Zitronensaft würzen und auf Teller anrichten.
2	Mozzarella in Scheiben schneiden, etwas salzen und mit etwas Pfeffer bestreuen und anrichten.
3	Wachteleier braten und auf Teller anrichten
4	Mit Tomatensalat und Basilikumblatt dekorieren
5	Grosszügig Trüffel darüber raffeln, ein paar Tropfen Olivenöl darüber träufeln und ebenfalls mit der Trüffelraffel geraffelten Parmesan über die Eier verstreuen.

