

REZEPTE MIT TRÜFFEL-ÖL

Hier finden Sie eigenen Ideen für Rezepte mit Trüffel-Öl

- Ideal für rohen Gerichten, Fleisch oder Fisch, mit Rind-Carpaccio, mit Bresaola, Rucola und Parmigiano Splittern.
- Am besten mit der klassischen Vorbereitung von dem Spiegelei: die Eier mit Trüffel sind, denn, ein raffiniertes und schnelles Hauptgericht.
- Das Trüffel-Öl kann auch mit Pizza benutzen werden, oft mit Wurstwäre, Artischocken und Pilze gefüllt.
- Über frische Nudeln, um den Geschmack zu begeistern. Sehr gut auch mit anderen ersten Gängen wie zum Beispiel Risotto, Tagliatelle mit Würsten und Spaghetti mit Kirschtomaten und Sardellen.
- Vorzüglich mit frischen Käse, wie zum Beispiel Büffel Mozzarella.
- Benutzen Sie dieses Öl mit Rezepte mit Pilze: am besten mit Steinpilzen Filet.

LECKER BRÖTCHEN MIT MOZZARELLA – ROHE SCHINCKEN UND PILZE

Schneiden Sie unseren Cardoncelli Pilze ausgetrunken vom Öl.

Schneiden Sie auch Mozzarella und das Brot.

Bereiten Sie am ersten den Mozzarella, dann den Schinken und am Ende die Pilze mit unserem Trüffel-Öl.

TARTARE MIT TRÜFFEL

Schneiden Sie, und fein hacken das Filet. Pfeffern Sie es und würzen Sie es mit Salz und unserem Trüffel-Öl. Machen Sie eigenen Bällchen mit dem Fleisch oder benutzen Sie runden Ausstechformen und würzen Sie es mit dem Trüffel-Öl. Begleiten Sie dieses Gericht mit gebranntem Brot.

