

Bruschette mit schwarzen oder weissen Trüffeln

zum Apéritif z.B. 6 Scheiben oder mehr als Vorspeise



Zutaten :

Weissbrot (Baguette aber nicht zu dünn)

2 Eier

20-30 gr schwarze Trüffel oder 10-15 gr weisse Trüffeln

Knoblauch

Peperoncini

10 gr Butter

2 Esslöffel Gemüsebrühe/Brühe

2 Esslöffel Sahne

Kochutensilien :

mittelgrosse Pfanne

Kochlöffel

Trüffelhobel

Käsereibe

grosser Teller, Holzbrett oder Servierplatte

Zubereitung :

Schneide aus dem Weissbrot 6 Scheiben in der Dicke von ca. 1,5 cm, toaste sie und lege sie bereit nebeneinander. Reibe die Hälfte der Trüffeln mit einer Käseibe auf einen kleinen Teller.

Lass ca. 10 Gramm Butter in der Pfanne bei kleiner Hitze zerschleichen (und gib – nur - bei schwarzen Trüffeln eine wenig Knoblauch dazu).

Lege den Inhalt der Eier in die Pfanne und gib ein wenig Peperoncini, die Sahne und die Brühe und die geriebenen Trüffeln hinzu. Verrühre alles mit einem Kochlöffel, auch immer vom Pfannenrand weg. Erhöhe ein wenig die Hitze bis der Brei halbflüssig ist – Achtung, das geht recht schnell - und verteile ihn auf die getoasteten Brotscheiben. Hoble die restlichen Trüffeln auf die Bruschette und serviere sie lauwarm.

Attenzione :

Eine wunderbare Speise zum Apéritif, rechne pro Person 3 Scheiben. Als Vorspeise verwendet, einfach die Mengen entsprechend erhöhen.

Getränke :

Perfekt zu einem Spumante brut und – klar zum Schampus, aber auch ein frischer, trockener Weisswein passt dazu.