AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Herbst	international

TRÜFFELBUTTER-CROSTINI



Rezept: Ursula Güttinger, Ammerswil - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Auch in den schweizerischen Breitengraden werden immer häufiger Trüffel gefunden. Diese können nicht nur auf Pasta oder Eier gehobelt werden, sondern auch auf Bruschette. Köstlich. Das Lieblingsrezept von Ursula Güttinger.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

60 g	Burgundertrüffel	0.5 TL	Fleur de sel
100 g	Butter	1	Baguette
0.5 TL	Crème fraîche	1 Zw	Thymian, frisch

ZUBEREITUNG

1. Pro Crostini 2 Scheibchen Trüffel hobeln und auf die Seite legen.
2. Butter schaumig schlagen. Crème fraîche unterziehen und salzen. Gereinigten Trüffel mit der Käseraffel hineinreiben, alles gut mischen. Kühl stellen.
3. Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden, toasten und kurz abkühlen lassen.
4. Brötchen grosszügig mit Trüffelbutter bestreichen. Die Trüffelscheibchen auf die Crostini legen und mit Thymianblättchen dekorieren.