

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RIESEN CONCHIGLIE MIT RICOTTA AN TRÜFFELBUTTER

Zutaten:

1-3 Stk.	Conchiglie (Muschelnudeln) pro Person
100-200g	Ricotta
etwas	Parmesan
etwas	Trüffelöl oder frisch gehackter Schwarzer Trüffel
etwas	Salz, Pfeffer

Zutaten:

50-100g	Trüffelbutter (Hampis Pilzhüusli) oder Butter vermischt mit frischen Trüffeln *evtl. noch etwas Rahm / Sahne beifügen.
---------	--

ZUBEREITUNG:

Die Muschelnudeln al Dente kochen. Kalt abschrecken. Beiseite legen.

Die Ricotta mit dem Parmesan und Trüffeln vermengen und in die Muschelnudeln füllen.

Die Muschelnudeln mit etwas Brühe im Backofen bei ca. 140-160° kurz aufwärmen und überbacken.

In der Zwischenzeit die Trüffelbutter langsam und vorsichtig schmelzen. Pro Person – je nach Anzahl Gängen – 1-3 Stück warme Muschelnudeln mit der Trüffelbutter nappieren (umgiessen) und bei Bedarf mit frisch gehobelter Trüffel garnieren. En guete☺: