

STEINPILZTÖRTCHEN MIT 4-KÄSE-CREME



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 200g Sautierte Steinpilze "Del Campesino" – In Feinen Scheiben
- 80g Mascarpone
- 1 Ei
- geriebener Parmesankäse
- gehackte Petersilie
- 200g Vier-Käsecreme
- q.s. Natives Olivenöl Extra
- q.s. Meersalz Flocken - Sonnengetrocknet
- q.s. Pfeffer Schwarz Grob Gemahlen

METHODE

- Mit einem Pürierstab 3/4 der Steinpilze mit dem Mascarpone und dem Ei pürieren. Nach dem Pürieren der Mischung, die restlichen, in Scheiben geschnittenen Steinpilze, den Parmesankäse, die Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben.
- Aluminiumförmchen mit Butter einfetten, die Mischung hineingeben und bei 40 Min. bei 140°C im Wasserbad stocken lassen.
- Etwas abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen.
- Mit der warmen 4-Käse-Creme anrichten, nach Geschmack dekorieren und servieren.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



**Sautierte Steinpilze
"Del Campesino" – In
Feinen Scheiben**



Vier-Käsecreme



Natives Olivenöl Extra



**Meersalz Flocken -
Sonnentrocknet**



**Pfeffer Schwarz Grob
Gemahlen**