

STEINPILZPUDDING MIT FEINEM CARNE SALADA AUS DEM TRENTINO



ZUTATEN

- 170g Sautierte Steinpilze "Alta Gastronomia-C'Era Una Volta"
- Thymian
- q.s. Zwiebel und Knoblauch
- 40g Mascarpone
- 60g Sahne
- 1 Ei
- 15g Grana
- Salz
- Pfeffer
- Carne Salada

METHODE

- Die Zwiebel goldbraun anrösten und die Steinpilze, den Thymian sowie den Knoblauch hinzufügen. Abkühlen lassen.
- Alle Zutaten vermischen und in den Mixer geben.
- In der Zwischenzeit kleine Förmchen mit Butter einfetten und mit Brösel ausstreuen. Dreiviertel voll füllen.
- Im Dampfgarer 35 Minuten bei 100°C garen.
- Gemeinsam mit Carne Salada servieren.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



Sautierte Steinpilze "Alta Gastronomia-C'Era Una Volta"