

Mortadella capricciosa al Tartufo

Vorspeise für 2 Personen



Zutaten :

Mortadella – 4 Scheiben, nicht zu dick geschnitten

Mozzarella ca. 200 gr

10 gr Weisse oder 15 gr schwarze Trüffeln

Knoblauch

Butter

Semmelbrösel

Kochutensilien :

mittelgrosse Pfanne

Schneidbrett

Trüffelhobel

scharfes kleines Messer

flache, grosse Teller

Zubereitung :

Schneide 4 ca. 1 cm dicke Mozzarellascheiben. Lege die Mortadellascheiben nacheinander auf den grossen Teller und jeweils in die Mitte das Stück Mozzarella. Ein paar Scheibchen Trüffeln und eine Butterflocke dazu und alles mit der Mortadella wie ein Paket einwickeln. Ein wenig Semmelbrösel darüberstreuen und in der Pfanne mit Butter und einem ganz kleinen Stückchen Knoblauch beidseitig braten, bis die die Pakete etwas Farbe bekommen. Auf den Tellern anrichten, die Bratbutter darüberträufeln und dann die schwarzen oder weissen Trüffeln darüberhobeln.

Attenzione :

Die Mortadellapakte nicht bei zu grosser Hitze braten, damit die Butter nicht zu dunkel wird und das kleine Knoblauchstückchen vor dem Servieren entfernen.

Getränke :

Kräftiger Weisswein oder ein junger, frischer Rotwein ergänzen den feinen Geschmack der Trüffeln und der Mortadella capriciosa perfekt.