



Bruschettas mit Portobello und Trüffelpkäse



Zutaten

- 100 gr Henri Willig Ziegenkäse Trüffel, gerieben (oder natürlich mehr!)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Portobello-Pilze
- 4 Stücke von Sauerteigbrot

Lust auf etwas Besonderes? Dann probieren Sie unser Bruschetta-Rezept mit einer besonderen Note: Portobello und Trüffelpkäse. Diese Bruschettas sind nicht nur eine gesunde Wahl, sondern auch eine wahre Geschmacksexplosion für Ihr Mittagessen, Ihren Brunch oder als Vorspeise. In nur 20 Minuten können Sie diese köstlichen vegetarischen Gerichte zubereiten. Folgen Sie unseren einfachen Schritten und beeindrucken Sie mit dieser schmackhaften Kreation!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2: Die Knoblauchzehe pressen. Mit dem Olivenöl mischen und das Sauerteigbrot damit bestreichen. Achten Sie darauf, dass Sie auch die Knoblauchstückchen auf das Brot geben, nicht nur das Öl!
- 3: Legen Sie sie für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen, bis sie oben schön goldbraun sind.
- 4: Schneiden Sie die Portobello-Pilze in dicke Scheiben und braten Sie sie in einer Pfanne goldbraun.
- 5: Die Bruschettas mit den Portobello-Pilzen, einer Prise Salz und geriebenem Käse belegen.

Wie lagert man Trüffelpkäse am besten?

Trüffelpkäse lagert man am besten im Kühlschrank, eingewickelt in Pergamentpapier oder Sehtuch, und dann in einem luftdichten Behälter. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich das starke Trüffelaroma verbreitet und der Käse nicht austrocknet. Es ist besser, den Käse nicht in Frischhaltefolie aufzubewahren, da die Gefahr besteht, dass der Käse schwitzt und schimmelt.

Essen Sie den Trüffelpkäse am besten innerhalb von 5 bis 7 Tagen nach dem Öffnen, damit der Geschmack optimal erhalten bleibt.

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Ziegenkäse mit Honig:** Mal was anderes auf der Bruschetta? Probieren Sie doch einmal die Kombination aus Ziegenkäse und Honig für einen cremigen und süßen Geschmack. Machen Sie das Gericht noch luxuriöser, indem Sie Walnüsse oder frischen Thymian hinzufügen.
- **Getränkettipp:** Servieren Sie die Bruschetta mit einem frischen Pinot Grigio, einem roten Merlot oder einem spritzigen Prosecco.
- **Karamellisierte Zwiebeln:** Karamellisierte Zwiebeln sorgen für einen köstlich süßen Geschmack und bilden einen perfekten



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Kontrast zu dem erdigen Portobello und dem intensiven Geschmack des Trüffelkäses. Für die karamellisierten Zwiebeln werden die Zwiebeln mit etwas Butter, einer Prise Salz und etwas braunem Zucker kurz angebraten.