

Spargel vom Plancha-Grill, Cremoso al Tartufo und Pfefferkuchen



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 320 g Cremoso al Tartufo
- 400 g grüne Spargelspitzen
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Pfefferkuchen
- 30 g Pinienkerne
- 7 cl Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Den Plancha-Grill auf 200 °C vorheizen.



2. Die Spargelspitzen waschen und putzen.
3. Die Spargelspitzen mit dem Olivenöl kurz anbraten, die zuvor geschälte und gehackte Zwiebel dazugeben.
4. Geben Sie die Pinienkerne dazu, damit diese leicht geröstet werden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
5. Schneiden Sie den Pfefferkuchen in gleichmäßige Würfel.
6. Richten Sie die warmen Spargelspitzen fächerförmig auf dem Teller an und geben Sie einen reichlichen Löffel Cremoso al Tartufo darüber. Mit Pfefferkuchenwürfeln bestreuen, den Cremoso al Tartufo leicht zerlaufen lassen.

? **Tipp:** Sie können dieses Rezept auch mit etwas Colonnata-Speck verfeinern, was den Geschmack besonders hervorhebt.