

Dip aus Cremoso al Tartufo und gegrillten Zwiebeln mit Trüffel



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 320 g Rinde Cremoso al Tartufo
- 2 große Zwiebeln
- 5 cl Trüffelöl
- Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Den Grill auf 280 °C vorheizen.
2. Die nicht geschälten Zwiebeln in Alufolie einwickeln. Legen Sie die Zwiebeln auf den Grill und lassen Sie sie zugedeckt eine Stunde grillen. Wenn die Zwiebeln gar sind, schneiden Sie sie in zwei Hälften und entfernen Sie das gegrillte Fruchtfleisch mit einem Löffel. Abkühlen lassen.
3. Geben Sie die Rinde des Cremoso al Tartufo Rinde und das Zwiebelfruchtfleisch in einen Mixer.



4. Gut durchmischen, dabei das Trüffelöl hinzugeben und mit Pfeffer würzen.
5. Wenn die Creme schön glatt ist, geben Sie sie in eine Schüssel und servieren Sie sie zum Aperitif mit Pita-Brot, Toastbrot oder Grissini.

? **Tipp:** Dieses Rezept kann auch mit dem Herzen des Gorgonzola-Käses zubereitet werden. Sie können etwas frischen Knoblauch hinzugeben oder den Dip mit etwas Piment d'Espelette würzen.