



Zutaten: 70% Kuhmilch, 30% Schafsmilch, 3% Sommertrüffel (*Tuber Aestivum* Vitt.), Salz, Aroma, Oberfläche behandelt mit Konservierungsstoffen E203, E 235.

Aufbewahrung: Vor und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: 8 Monate ab Herstellungsdatum, Verzehr bis zum auf der Packung abgedruckten Haltbarkeitsdatum.

Nettogewicht, verfügbare Größen: ca. 400g (14.1 oz)

In unserer Nachbarschaft befindet sich eine kleine Käseerei, in der nach traditionellen Methoden exquisiter Käse gemacht wird, den wir schon immer für uns selbst für zu Hause gekauft haben. Dort lassen wir nach einem selbst entwickelten Rezept unseren Trüffelkäse herstellen. Der Weichkäse, unser „Pecorino misto“ wird aus Kuh- und Schafsmilch produziert. Fein gehobelte Sommertrüffeln werden mit der Käsemischung vereint und etwas Meersalz hinzugegeben, bevor der natürliche Reifungsprozess beginnt. Ein köstliches und aromatisches, dass das ganze Jahr verfügbar und passend für jegliche Sommer- und Wintermenüs ist.

Rezepttipp :

Gefüllte Nudeln mit Trüffelkäse

Zutaten für 6 Personen

600gr gefüllte Pasta (Ravioli , Tortelloni etc.)
Kürbis, Spinat oder Pilze eignen sich als gute Füllungen
120gr Trüffelkäse , gerieben
80gr Butter
Meersalz



Dies ist ein köstliche Variante um unseren Trüffelkäse mit Ihren Lieblingsravioli oder Tortellini zu machen und könnte nicht einfacher sein. Bringen Sie einen Topf mit gesalzenem Wasser zum kochen. Geben Sie die Nudeln hinein und kochen Sie sie so lange bis sie nach oben gestiegen sind. Dann schütten Sie sie ab, heben aber etwas von dem gekochten Nudelwasser auf.

Geben Sie ein paar große Löffel des Nudelwassers in einen kleinen Topf und geben Sie die Hälfte von dem geriebenen Käse hinzu .

Rühren Sie so lange bis der Käse geschmolzen ist. Schmelzen Sie die Trüffelbutter in einer großen Pfanne und geben Sie die Nudeln, und den geschmolzenen Käse hinein. Vermengen Sie alle Zutaten gut miteinander auf kleiner Flamme.

Kontrollieren Sie die Würzung (Salz, Pfeffer). Teilen Sie die Pasta wieder auf 6 Teller auf und geben Sie kurz vor dem servieren ein Wenig von dem geriebenem Käse als Garnitur auf die Nudeln.

Guten Appetit!