



OSTERIA DI BROLIO

KARDONENAUFLOUF, TRÜFFEL UND SCHAFMILCHKÄSE

2 KG KARDONEN

4 EIER

100 G FRISCHE SAHNE

200 G GERIEBENER PARMIGIANO KÄSE

250 G FRISCHER SCHAFMILCHKÄSE

150 G FRISCHE SAHNE

50 G FRISCHER SCHWARZER TRÜFFEL

KNOBLAUCH

ALLUMINIUMFÖRMCHEN

BUTTER ZUM EINFETTEN DER FÖRMCHEN

DIE KARDONEN WASCHEN UND MIT HILFE EINES KARTOFFELSCHÄLERS DIE ÄUSSEREN FASERN ENTFERNEN. 25 MINUTEN IN REICHLICH SALZWASSER KOCHEN, DANN MIT ÖL UND KNOBLAUCH IN DER PFANNE ANBRATEN.

DIE GEKOCHTEN KARDONEN, DIE EIER, 100 G SAHNE UND 200 G GERIEBENEN PARMIGIANO KÄSE IM MIXER PÜRIEREN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

DIE FÖRMCHEN AUSBUTTERN, MIT DER MASSE BEFÜLLEN UND IM OFEN BEI 150 GRAD 25 MINUTEN BACKEN.

**FÜR DIE SCHAFMILCHKÄSESOSSE:
DIE SAHNE IN EINEM TOPF ERHITZEN, DEN SCHAFMILCHKÄSE IN WÜRFEL SCHNEIDEN UND ALLES ZUSAMMEN PÜRIEREN.**

**DIE KLEINEN AUFLÄUFE MIT EINEM LÖFFEL SCHAFMILCHKÄSESOSSE
UND TRÜFFELABRIEB SERVIEREN.SERVIEREN.**