



## **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.**