



Farfalloni mit Trüffel und Stopfleber

Frisch aus Daniels Küche

Geht es euch auch manchmal so? Einfach keine Lust zum stundenlangen Kochen? Und der Hund hat schon wieder Löcher im Garten gebuddelt?

Kochen wir einfach und schnell: Nudeln, ein Konservenglas und was der Hund halt so ausgebuddelt hat...

Für 2 Personen:

260 gr Farfalloni

1 Glas Entenstopfleber (120gr)

1 Perigord-Wintertrüffel

(tuber melanosporum 50-60 gr)



1. Die Entenstopfleber mit dem Fett in Scheiben schneiden, 4 Scheiben reservieren, den Rest würfeln.
2. Den Wintertrüffel mit der Mandoline in feine Scheiben hobeln.
3. Die Farfalloni nach Vorschrift in Salzwasser kochen, abgießen und mit der gewürfelten Entenleber und dem Fett mischen.
4. Auf gut vorgewärmten Tellern anrichten, mit jeweils zwei Leberscheiben dekorieren und die Trüffelscheiben darübergeben.
5. Wer will, gibt am Tisch etwas fruchtiges Olivenöl über die Trüffelscheiben.