# Edles Trüffeltatar

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 30 min
Aktivzeit: 30 min
Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

| | |
|---|---|
| **400 g** | Gehacktes vom Schweizer Kalb |
| **2 EL** | Zitronensaft |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| **2** | Eigelb |
| **5 Zweige** | Kerbel |
| **1** | kleine schwarze Trüffel (ca. 30 g, frisch) |

## Nährwerte

1 Portion (ohne Brot und Salat) enthält ca.:

| | |
|---|---|
| **176** | kcal |
| **24 g** | Eiweiss |
| **1 g** | Kohlenhydrate |
| **8 g** | Fett |

Glutenfrei
Laktosefrei

**Freiwilliger ökologischer Leistungsnachweis: ?.**

Der Grossteil der Schweizer Bauern erfüllt den ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis). Er regelt unter anderem den Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln sowie den Boden- und den Gewässerschutz.

## Zubereitung

1 Kalbfleisch kräftig mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Eigelbe unterrühren. Kerbel von den Stielen zupfen und grob hacken. Trüffel fein hobeln, mit dem Kerbel unter das Kalbstatar heben und servieren.

Dazu passen Brot und ein gemischter Salat.