Edles Trüffettalar



Meine Wahl.

3

Gesamtzeit: 30 min

Aktivzeit: 30 min



Zutaten

für 4 Personen

400 g Gehacktes vom Schweizer Kalb

2 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

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

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.

