

Goudse Truffels

EURO-Bufferet - Niederlande, Sylvester

01/02 in Vaals

FOTO

noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 4 Personen

150 g Pumpernickel

100 g Holland-Gouda, alt

80 g Holland-Butter

2 cl Genever

Cayennepfeffer

Einige Kopfsalatblätter

50 g Walnußkerne

ZUBEREITUNG

Pumpernickel grob, Käse fein reiben. 50 g Pumpernickel beiseite stellen. Butter schaumig rühren, dann nach und nach Genever, Pumpernickel und Käse einrühren.

Die Masse mit Cayennepfeffer würzen und etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen, zu trüffelgroßen Kugeln formen und im restlichen Pumpernickel wälzen.

Mit Folie überzogen bis zum Servieren, jedoch mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Salat abspülen, trocken tupfen und auf einen Servierteller legen. Die Truffels darauf anrichten, mit Walnusskernen garnieren.