



Etwas Kleines zu einem Glas Wein

PARMASCHINKEN-TRÜFFELCARPACCIO

Zutaten:

400 gr Parmaschinken
Trüffelcarpaccio im Glas
feines Trüffelöl
ca. 20 Trauben
Pfefferkörner rosa, leicht gemösert
Sprossen, Greenpower oder Blüten zur Deco

Zubereitung:

Den Parmaschinken eine halbe Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen, damit er das volle Aroma entwickeln kann. Auf einem Teller schön drapieren, die Trauben darauf auslegen und die abgetropften Trüffelscheiben darüber geben. Nach Belieben die Sprossen und/oder Blüten darauf arrangieren. Nun mit Trüffelöl beträufeln und den Rosapfeffer am Schluss daüberstreuen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

