

TRÜFFELPASTETE MIT CAPONATA



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Caponata 1000g

ZUTATEN

10



- Pastete 1250 Gramm
- Bresc Caponata
- Roggenbrot 300 Gramm/ 10 Scheiben
- Getrocknete Sultaninen
- Datteln
- Blütenstaubkugeln/Brösel

ZUBEREITUNG

Das Roggenbrot, die Sultaninen und einige Datteln in einer Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten.

Aus der Pastete kleine Kugeln formen und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Pastetenkugeln in den Streuseln wälzen. Die Caponata wie auf dem Bild auf dem Teller anrichten, den Trüffel dazugeben und mit einem Streusel/einer Streuselkugel garnieren, um sie zu versüßen.