

Hauptgericht

Pinsa Bianca al Tartufo mit Ricotta, Champignons, Burrata und schwarzem Trüffel

Zutaten:

150 g Ricotta
40 g Schmand
25 g Trüffelsauce
15 ml Trüffelöl
100 g Champignons
0.2 Bund Rucola
6 g Trüffel
2 St. Burrata
Fleur de Sel
Salz
Pfeffer
Zucker
Mehl

Zubereitung:

Für die Ricottacreme 150 g Ricotta mit 40 g Schmand, 25 g Trüffelsauce und 15 ml Trüffelöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für das Topping die braunen Champignons in Scheiben schneiden. Den Rucola vom Strunk befreien und waschen. Den schwarzen Trüffel von Erde und Schmutz befreien. Für die Pinsa die vorbereiteten Teiglinge auf Flammkuchenbretter mit etwas Mehl geben. Mit der zuvor hergestellten Ricottacreme bestreichen und mit Champignonscheiben belegen. Die Pinsa für etwa 10-12 Minuten auf dem Backstein backen. Nach dem Backen den Rucola darauf verteilen. Die Burrata auf den Pinsas arrangieren. Gegebenenfalls mit dünnen Champignonscheiben dekorieren und den schwarzen Trüffel über die Pinsas reiben. Zum Anrichten die Pinsa auf dem Teller arrangieren und vorsichtig mit etwas Fleur de Sel würzen.