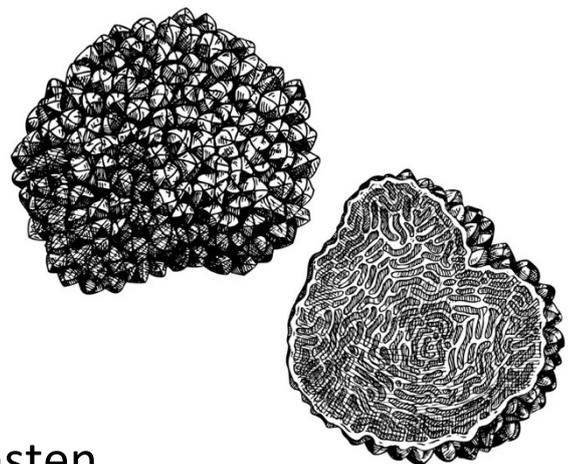
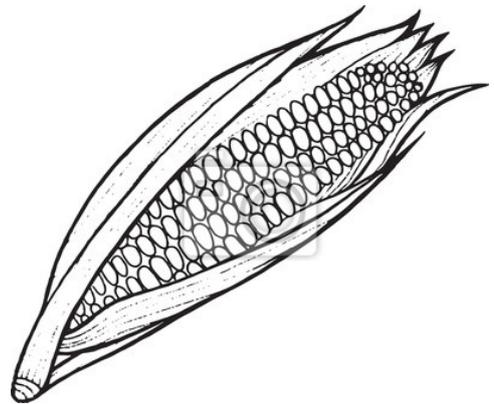


Polenta-Trüffel Schnitte/Puffer (2 Personen)

Zutaten:

10 g	Olivenöl
1	Zwiebel, klein
100 g	Polenta
2 dl	Milch
2 dl	Bouillon
30 g	Parmesan, gerieben
20-40 g	Trüffel-Butter
2	Eier
	Salz & Pfeffer



Zubereitung:

- Zwiebel hacken und in Olivenöl dünsten.
- Bouillon und Milch begeben und aufkochen.
- Polenta wären sie rühren einrieseln lassen.
- 1 Stunden garen, zeitweise rühren.
- Parmesan und Trüffel begeben und Abschmecken.
- auskühlen lassen und dann mit den Eiern gut mischen.

- entweder in eine mit Backpapier ausgelegte Ofenform füllen und auskühlen lassen. Danach zuschneiden und Anbraten in Öl.
- oder direkt mit einem Löffel in die Bartpfanne geben und Puffer formen.