



## AUFWÄRMANLEITUNG

---

### TRÜFFELRISOTTO

---

#### **Trüffelrisotto, Champagnersauce und Romanesco**

##### **Zubereitung im Ofen bzw. Kochtopf**

Die Trüffelscheiben vom Risotto herunternehmen und in einem hitzebeständigen Geschirr im auf 160°C Umluft bzw. 170°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 15 Minuten überbacken. Herausnehmen und mit den Trüffelscheiben garnieren.

Die Champagnersauce in einem Topf oder einer Pfanne langsam erhitzen und gelegentlich umrühren. Kurz aufkochen.

Die Romanescoröschen in einem vorgeheizten Topf oder einer Pfanne mit zerlassener Butter 5 Minuten anglasieren.

##### **Zubereitung in der Mikrowelle**

Vor dem Erwärmen die Deckelfolie vom Trüffelrisotto, den Romanescoröschen und der Champagnersauce einstechen.

Die Schalen bei 600 Watt ca. 2 Minuten erhitzen und ca. 1 Minute stehenlassen, bevor sie angerichtet werden (Temperatenausgleich).

Alle Speisen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

**FROHE FEIERTAGE WÜNSCHT IHNEN IHR DALLMAYR TEAM**