



Rezept Trüffel-Flakes

Reicht für ca. 4 Personen

100 gr. Corn Flakes ungesüsst (z.B. Allnatura)
3-4 Esslöffel Rapsöl (z.B. Teutoburger Ölmühle)
Salz (z.B. Murray River von Sydney&Frances) oder Trüffelsalz
Pfeffer schwarz aus der Mühle
1 Esslöffel Trüffelöl (z.B. Trüffelreunde)
Trüffel-Pulver (z.B. Trüffelreunde)
Piment d'Espelette (z.B. Spicebar)

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Corn Flakes zugeben und leicht bräunlich anbraten (immer wieder wenden weil die Flakes schnell dunkel werden)
Die Flakes auf ein Sieb schütten und das Öl gut abtropfen lassen.

Das Trüffelöl in der gleichen Pfanne leicht erhitzen, Flakes dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Salz oder Trüffelsalz und dem Trüffelpulver nach Geschmack würzen.
Die Flakes nun mehrmals wenden und bei gewünschtem Bräunungsgrad aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp geben.
Flakes auskühlen lassen und in einem luftdichten Glas mit Schraubverschluss aufbewahren.

Diese Flakes schmecken sehr gut als Topping auf Steaks und Burger – oder einfach zum knabbern – dann sollte man aber mehr davon machen denn sie machen süchtig ;-)

Bei einigen Shops bekommt Ihr auch Prozente – Dazu einfach auf meine Webseite gehen und unter Rabatte die Codes raussuchen.

Viele Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Jörg