

# JETZT WIRD'S TRÜFFELIG: EINFACH JEDES GERICHT VEREDELN!



*Assisting the amazing*

**5**  
KÖSTLICHE  
REZEPTE

**Maggi Professional Truffador**





*Assisting the amazing*

# SAUCE FÜR PASTA

## ZUTATEN

Maggi Professional Truffador	50 g
Maggi Professional Gemüsefond	10 g
Wasser	250 ml
Sahne	250 ml
Milch	500 ml
Chef Profi Binder	25 g
Frischkäse	100 g
Petersilie, gehackt, frisch	20 g
Pfeffer, schwarz, gemahlen	1 g

## ZUBEREITUNG

Zunächst Wasser, Sahne, Milch, **Maggi Professional Gemüsefond** und **Maggi Professional Truffador** aufkochen. Danach mit dem Profi Binder binden und die Sauce runterkühlen. Als nächstes den Frischkäse glatt rühren und mit der abgekühlten Trüffelsauce vermengen. Zum Schluss die Creme mit Petersilie und Pfeffer abschmecken.





*Assisting the amazing*

# BUTTER

## ZUTATEN FÜR 1 KG BUTTER

Maggi Professional Truffador	50 g
Butter	1 kg

## ZUBEREITUNG

Die Butter für etwa sechs Stunden bei Zimmertemperatur lagern, damit sie vollständig temperiert und weich wird. Anschließend die geschmeidige Butter in der Küchenmaschine cremig-schaumig aufschlagen und sorgfältig mit **Maggi Professional Truffador** abschmecken. Zum Schluss die fertige Butter entweder als dekorative Butterrosen aufspritzen oder in Frischhaltefolie zu kompakten Rollen formen.





*Assisting the amazing*

# MARINADE

## ZUTATEN FÜR 1 KG MARINADE

Maggi Professional Truffador	50 g
Thomy Combiflex	200 ml
Petersilie frisch, gehackt	10 g

## ZUBEREITUNG

**Thomy Combiflex** mit **Maggi Professional Truffador** sowie frisch gehackter Petersilie gründlich verrühren, bis eine gleichmäßige Marinade entsteht. Die Mischung reicht aus, um etwa 1 kg Fleisch, Fisch oder Gemüse zu verarbeiten.





*Assisting the amazing*

# PIZZABROT

## ZUTATEN FÜR 1 KG PIZZABROT

Maggi Professional Truffador	40 g
Pizzaböden	1 kg
Olivenöl	20 ml

## ZUBEREITUNG

Die Pizzaböden frisch ausbacken. Anschließend die noch heiße Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln und mit **Maggi Professional Truffador** verfeinern.





*Assisting the amazing*

# POMMESWÜRZE

## ZUTATEN FÜR 1 KG POMMES

Maggi Professional Truffador	30 g
Pommes Frites	1 kg

## ZUBEREITUNG

Die Pommes Frites in heißem, tiefem Fett goldgelb ausbacken. Anschließend gut abtropfen lassen und direkt mit **Maggi Professional Truffador** würzen.

