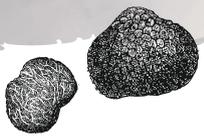


Bedford[®]
Delikat essen

Kommt
gerade recht *zur*
Spargel-
zeit

neu

bedford.de



Trüffel Der Sommertrüffel *Tuber aestivum* zählt zu den beliebtesten Top-Edelpilzen und wird zwischen Mai und August im europäischen Alpengürtel aufgespürt. Bei der Trüffelernte legen wir hohen Wert auf Nachhaltigkeit für einen gesunden Bestand des Edelpilzes. Das Ergebnis ist Qualität, die man schmecken kann.



TRÜFFELKOCHSCHINKEN
Schweineunterschale mit Sommertrüffeln & Fleischbrät gefüllt, gegart & geräuchert

Ein rustikaler, aus der Schweineunterschale geschnittener Kochschinken, gefüllt mit erlesenen Sommertrüffeln (*Tuber aestivum*), handgeschnürt, goldgelb geräuchert und gegart.

Stückgewicht: ca. 3.000 g



Art. 888



Unser Frühlingsrezept:
**Trüffel-
kochschinken
auf Spargelsalat**
& Avocado-Dressing

Zutaten

Trüffelkochschinken von Bedford
1 Avocado
2 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
2 EL Mayonnaise
100 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
600 g grüner Spargel
250 g bunte Kirschtomaten
50 g Pecorino

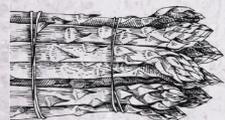
Zubereitung

Avocado halbieren, Kern lösen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen. Das Ganze zusammen mit Zitronensaft, Olivenöl, Mayonnaise und Brühe cremig pürieren. Den Pecorino fein reiben und unter die Avocado-Creme heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und in dünne Streifen schneiden. Spargelstreifen in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 3 Minuten blanchieren. Tomaten waschen und zusammen mit dem Spargel abtropfen lassen. Das Gemüse zusammen mit dem Trüffelkochschinken auf dem Teller anrichten und mit dem Avocado-Dressing garnieren.

Lecker!

Weitere
Spargelzeit-Liebliche
aus unserem Schinkensortiment:



Osnabrücker Friedensschinken
luftgetrocknet



Kernrauchschinken



Spargelschinken

Bedford GmbH + Co. KG
Wurst- & Schinkenmanufaktur
Traiteur-Platz 1
49090 Osnabrück
T +49 541 1218-0
F +49 541 1218-286