

Zubereitung

TRÜFFEL / PARMESAN-POPCORN



ERGIBT 2-3 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 15 min



Zutaten

TRÜFFEL / PARMESAN POPCORN

20 gr Trüffelöl

10 gr Rapsöl

120 gr Maiskörner

Fertigstellen

Salz nach Belieben

2 EL Trüffelbutter

25 gr geriebenen Parmesan

1. Das Öl in einem grossen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. 2-3 Maiskörner hinzufügen und mit einem Deckel zudecken.
2. Sobald die Testkörner ploppen, sofort alle Maiskörner hinein hinzu geben und zudecken, den Deckel jedoch leicht geöffnet lassen.
3. Ab und zu leicht schütteln, damit die Popcorn gleichmässig platzen.
4. In der Zwischenzeit in einer anderen Pfanne die Trüffelbutter auf kleiner Stufe schmelzen lassen.
5. Fertigstellen: Die geschmolzene Butter, sowie den Parmesan unter die warmen Popcorns geben und mit Salz abschmecken. Sofort geniessen.

Tipp: Wer sagt denn, Popcorn machen nur im Spass! Die edle Trüffelvariante macht den Blockbuster perfekt! Schmecken frisch am besten...

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



APÉRO & MEHR...

Rezept von Belinda Kern