

## Trüffel-Toast

Nichts ist schöner, als wenn ein Rezept so edel wie simpel ist.  
Wenige Zutaten, dafür alle von höchster Qualität.

Zutaten für 4 Personen für ein Apéro

8 Scheiben Holzofenbrot

Butter

Fleur du Sel

1 kleiner schwarzer Jolimont Trüffel

Das Holzofenbrot in nicht zu dicke Scheiben schneiden, dass sie in den Toaster passen. Die Scheiben leicht braun toasten. Wenig auskühlen lassen.

Mit Butter bestreichen mit wenig Fleur de Sel würzen. Den Trüffel mit dem Trüffelhobel hobeln und die hauchdünnen Scheiben auf den Toast legen.

**Weintipp: Dazu passt ein trockener Weisswein, ein Chasselas vom Bielersee, ein Heida aus dem Wallis oder ein 1er grand cru aus dem Waadt.**

### Aus unserem Sortiment:

Chasselas Hämmerli Inser

Hasenlauf Chasselas, Andreas Stämpfli

Heida, Réserve des Administrateurs, Valais

Château Châtagneréaz, 1<sup>er</sup> grand cru, Wadt

