

# Trüffel-Eier in Filo-Teig mit Ricotta-Creme

**Für 4 Personen**

**Trüffelei in Filoteig:**

1 Trüffel, klein	5 Eier, unbehandelt	8 Blätter Filoteig
Butter	Salz	Pfeffer

**Ricottacreme:**

200 g Ricotta	200 ml Sahne	1 Zweig Thymian
---------------	--------------	-----------------

Den Backofen auf 195 Grad vorheizen.

Trüffelei in Filoteig:

Ein Ei aufschlagen und damit jeweils zwei Filoteigblätter zusammen kleben. Vier kleine Porzellanförmchen (Durchmesser: sechs Zentimeter) mit Butter auspinseln. Jeweils ein zusammengeklebtes Doppel-Filoteigblatt hineinlegen und ein Ei hineinschlagen. Salzen, pfeffern und ein wenig Trüffel darüber hobeln. Den Filoteig an den Enden zusammenzwirbeln. Für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.

Ricottacreme:

Sahne und Ricottakäse in einen Topf geben und etwa zwei bis drei Minuten lang schmelzen lassen. Mit dem Pürierstab alles mixen. Als Spiegel auf einem Teller anrichten und die gebackenen Filoteig-Päckchen darauf setzen. Mit frischem Thymianzweig verzieren und restlichen Trüffel über die Soße reiben.

Sarah Wiener am 15. August 2008