

# Kastanien-Cappuccino mit Trüffelschaum und Speck-Chips

Ein edles und überraschendes Gericht, das mit einem Hauch Esprit angerichtet wird und sich perfekt für besondere Anlässe im Winter und Herbst eignet: Kastanien-Creme trifft auf Speck-Chips.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

## Zutaten

- 200 g vorgekochte Kastanien
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 2 EL Trüffelöl
- 4 Scheiben Speck
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

### Schritt 1

**Kastaniencreme:** Kastanien in einer Pfanne leicht rösten, dann mit Gemüsebrühe aufkochen und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schritt 2

**Trüffelschaum:** Sahne steif schlagen und das Trüffelöl vorsichtig unterziehen, um einen leichten Trüffelschaum zu erzeugen.

## Schritt 3

**Speck-Chips:** Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Schritt 4

**Anrichten:** Die heiße Kastaniencreme in Cappuccino-Tassen füllen, Trüffelschaum darauf geben und mit knusprigen Speck-Chips garnieren.

## Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



**KITCHENAID®**  
KSM125MP Artisan  
Küchen- maschine, mit  
Flex- Rührer und Edelstahl-  
schüssel, 3tlg.-Set  
**€ 479,99**



**WOLL® Diamond Active**  
Lite Kochtopf 22x22cm mit  
integriertem Siebeinsatz  
**€ 99,99**



**WOLL® Diamond Lite**  
3tlg. Bratpfannen-Set 20,  
24 & 28cm, inkl. 2tlg.  
Pfannenschutz  
**€ 179,99**



**WOLL® Diamor**  
Topf-Set, 3tlg. Ø  
28cm jeweils mit  
**€ 259,99**