DINKELSUPPE MIT GEMÜSEWÜRFELN, GUANCIALE UND WEIHNACHTSBROKKOLI



Menù-Zutaten

200 g. Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
60 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
60 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
800 g Zuppa di Farro (Dinkelsuppe) - ZR1X

Zutaten

n.B. Knoblauch
150 g Weihnachtsbrokkoli
120 g Amatricer Guanciale

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Den schwarzen Weihnachtsbrokkoli sorgfältig waschen und mit Hilfe eines Messers zerkleinern. Das Olivenöl und den Knoblauch in einem Topf erhitzen, die Speckwürfel und den vorbereiteten Brokkoli einige Minuten anbraten. Dann die Dinkelsuppe und das gewürfelte Gemüse einrühren und mit 400 g Wasser auffüllen. Die Suppe zum Kochen bringen, dann die Grancrema mit Parmesan einrühren und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)