

## FLEISCHBÄLLCHEN BUNT PANIERT MIT ROSMARINCREME



### Menù-Zutaten

20 g Fiocchi - PC0  
50 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7

### Zutaten

Eine Prise Pfeffer  
Eine Prise Salz  
1 Ei  
50 g Parmigiano Reggiano  
300 g Hackfleisch

**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Für 6 Personen

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch mit Parmigiano Reggiano, Ei, Salz und Pfeffer, Rosmarincreme und Kartoffelfiocchi mischen.
3. Aus dem Fleisch Bällchen formen und in buntem Paniermehl wenden.