

GEFÜLLTE KROKETTEN



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 22 Krokette)

Die Krokette nach Packungsanleitung zubereiten. Für die Füllung das Hackfleisch mit der „Grancrema“ mit Parmesan und dem Kräutersalz vermischen. Für die Herstellung der Krokette den Teig in ca. 22 Kugeln teilen, in die Mitte jeder Kugel etwas Füllung setzen und Krokette formen. Kurz in Paniermehl wenden

Menù-Zutaten

100 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl)
- 7028

300 g Preparato in polvere per Krokke (Pulverzubereitung für Krokette) - PE1

3 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

50 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

Zutaten

80 ml Wasser

150 g gemischtes Hackfleisch