# GLUTENFREIE KNÖDEL MIT ROHSCHINKEN

## Menù-Zutaten

120 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028
180 g Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat) - T3P
25 g Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1
35 g Mix per pizza e pane (Mehlmischung für Pizza und Brot) - 7029

## Zutaten

35 g Speck
20 g geriebener Parmesankäse
Salz und Pfeffer
n.B. Muskatnuss
50 ml Milch
1 Ei
50 g Zwiebel

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Zubereitung

Die Zwiebel hacken und in der Pfanne anschwitzen. Danach den mit dem Messer feingehackten Spinat darin schwenken. Den Speck in feine Streifen schneiden und mit allen anderen Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Salzen und pfeffern. Etwa 60 g schwere Knödel formen und sie zugedeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Knödel 10 Minuten in der Suppe kochen und entweder in der Suppe oder mit zerlassener Butter servieren.

**© 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)