HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT OFENKARTOFFELN



Menù-Zutaten

1.100 g Èpolpettealsugo - S7QX

600 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

n.B. Profumoro - P81X

Zutaten

Thymian

Rosmarin

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Kartoffeln in Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten mit etwas Öl, Profumoro und Rosmarin würzen und auf ein Blech legen. 15 Minuten lang bei 200 °C im Ofen backen. Die Hackfleischbällchen wenige Minuten lang in einem Topf erhitzen und mit den Kartoffeln als Beilage auf dem Teller anrichten. Abschließend mit den Gewürzen und einem Thymianzweig aromatisieren.

© 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)