

KLEINE FLEISCHRINGE



Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PC0
200 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3
20 g Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00
4 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

Zutaten

30 g Parmesan
500 g gemischtes Hackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 6 Ringe)

Die Fiokki mit dem Hackfleisch, den im Mixer zerkleinerten Pilzen, Parmesan und Kräutersalz verkneten. Mithilfe einer 6-cm-Doughnut-Form Ringe formen und mit Sesam bestreuen.