

KLEINE KÜRBISSE



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Alle Zutaten mit Ausnahme des gelben Paniermehls vermengen und aus je 150 g der Masse eine Kugel formen. Jede Kugel im gelben Paniermehl wälzen. Die Kugeln leicht flachdrücken und einschneiden, um ihnen die Form kleiner Kürbisse zu geben. Mit Lorbeerblättern garnieren.

Tipp des Metzgermeisters

20 Minuten lang bei 180 °C im Ofen backen.

Menù-Zutaten

200 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - ECOK

50 g Fiokki - PC0

Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

300 g gemischtes Hackfleisch

100 g Parmigiano Reggiano Käse

100 g Paniermehl

gehackter Rosmarin

Lorbeerblätter

200 g Salsiccia (ital. Bratwurst)