KLEINE KÜRBISSE



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

200 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
50 g Fiokki - PC0
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)

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)