

## 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 Fiocchi - PCO

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

### Zutaten

300 g gemischtes Hackfleisch

100 g Parmigiano Reggiano Käse

100 g Paniermehl

gehackter Rosmarin

Lorbeerblätter

200 g Salsiccia (ital. Bratwurst)