PARMESAN-KRÄPFCHEN



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

100 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
30 g Fiokki - PC0
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
600 g Kalbshackfleisch

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Hackfleisch mit der Grancrema mit Parmesan, den Fiokki und dem Röstgemüse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Kugeln von ca. 40 g formen, in der Mitte eine Mulde machen und mit Grancrema mit Parmesan füllen. Die entstandenen Kräpfchen ins gelbe Paniermehl tauchen und im Ofen 12-13 Minuten bei 180°C 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)