

## PARMESAN-KRÄPFCHEN



Chef: Monica Copetti

### 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-Zutaten

100 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

30 g Fiokki - PC0

50 g Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31

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