PASSATELLI IN GEMÜSEBRÜHE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

n.B. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

Zutaten

n.B. Salz
n.B. Zitronenschale
160 g Parmesan g.U.
160 g Paniermehl
n° 4 Eier
Muskatnuss

Zubereitung

Die Eier mit einer Prise Salz in einer Schüssel verquirlen. In einer anderen Schüssel das Paniermehl, den Parmesan, Muskatnuss und Zitronenschale vermischen. Anschließend die Eier zu den anderen vermischten Zutaten geben. Alles zu einer festen und elastischen Masse verkneten. Den Teig in transparente Folie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Granulat in kochendem Wasser auflösen, um die Gemüsebrühe zuzubereiten. Die Dosieranweisung auf der Dose beachten. Den Teig nach der Ruhezeit in eine Kartoffelpresse mit großen Löchern geben und die Passatelli direkt in die kochende Brühe pressen. Die Passatelli alle 4 cm mit einem Messer abschneiden. Wenn sie an die Oberfläche aufsteigen gibt man sie zusammen mit heißer Brühe in Suppenteller. Mit Chilifäden garnieren und servieren.

© 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)