

## PASSATELLI IN GEMÜSEBRÜHE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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-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