SCHILDKRÖTEN AUS FLEISCH



Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PC0

30 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K

Zutaten

100 g Rinder- oder Kalbshackfleisch

n°3 Miniwürstchen

1 Scheibe Edamer

Gewürznelken

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Das Hackfleisch mit den „Fiokki“ und der Kürbiscreme vermischen. Ein großes Fleischbällchen formen und leicht flachdrücken. Den Panzer der Fleischschildkröte aus Käsestreifen „zeichnen“. Die beiden Miniwürstchen halbieren und als Füße verwenden. Zwei Drittel des dritten Würstchens für den Kopf verwenden und die Gewürznelken als Augen einstecken. Das restliche Stückchen für den Schwanz verwenden. 15 Minuten bei 170 °C im Backofen garen.

Verarbeitung ohne Gluten

glutenfrei, wenn Produkte mit der Aufschrift „glutenfrei“ verwendet werden

© 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)