STEINPILZKNÖDEL MIT PILZSUPPE



Menù-Zutaten

200g Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1
300g Gransalsa di porcini (Gransalsa mit Steinpilzen) - BV1
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

Zutaten

50g Obers
50g Parmeggiano Reggiano
n.B. Milch
n.B. Pfeffer
350g Brot
n.B. Salz
3 Löffel Mehl
50g Butter
n.B. Schnittlauch
3 Eier

Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Für 6 Personen.
Bereiten Sie die Brühe mit dem Menù gemäß den auf der Packung angegebenen Dosierungen und Methoden vor. Das zuvor gehackte Brot in Milch einweichen, dann in eine Schüssel geben und mit Mehl, Eiern, Parmesan, Schalotten undSchnittlauch mischen. Gransalsa mit Steinpilzen und 30g Butter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Zutaten sorgfältig verarbeiten, bis ein gleichemäßiger Teig entsteht, mit dem mittelgroße Kugeln hergestellt werden können. Kochen Sie die Knödel in der vorbereiteten Brühe. In der Zwischenzeit die Restliche Butter in einen Topf schmelzen und das Fondue, die Sahne und die restliche Gransalsa ai porcini hinzufügen. Lassen Sie die Knödel abtropfen, verteilen Sie sie auf den Tellern und fügen Sie die Pilzsuppe hinzu. Am Ende verfeinern sie das ganze noch mit Schnittlauch.

Verarbeitung ohne Gluten

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Brühe mit dem Menù-Produkt gemäß den auf der Packung angegebenen Dosen und Methoden vor. Das zuvor gehackte Brot in der Milch einweichen, dann in eine Schüssel geben und mit Mehl, Eiern, Parmesan, Schalotten, Schnittlauch und 100 g mischen. Gransalsa mit Steinpilzen und 30 g. aus Butter. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Zutaten sorgfältig verarbeiten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht, mit dem mittelgroße Kugeln verpackt werden können. Kochen Sie die Knödel in der vorbereiteten Brühe. In der Zwischenzeit die restliche Butter in einem Topf schmelzen und das Fondue, die Sahne und die restlichen Gransalsa ai porcini hinzufügen. Lassen Sie die Knödel abtropfen, verteilen Sie sie auf Tellern und braten Sie sie mit dem Steinpilzfondue an. Komplett mit Schnittlauch.

© 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)