

## FLEISCHBÄLLCHEN BUNT PANIERT MIT ROSMARINCREME



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Für 6 Personen

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch mit Parmigiano Reggiano, Ei, Salz und Pfeffer, Rosmarincreme und Kartoffelfiokki mischen.
3. Aus dem Fleisch Bällchen formen und in buntem Paniermehl wenden.

### Menù-Zutaten

- 20 g Fiokki - PC0
- 50 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7
- Eine Prise Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31
- Eine Prise Panrosso (Rotes Paniermehl) - Q51
- Eine Prise Panverde (Grünes Paniermehl) - Q41

### Zutaten

- Eine Prise Pfeffer
- Eine Prise Salz
- 1 Ei
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 300 g Hackfleisch