

FLEISCHBÄLLCHEN BUNT PANIERT MIT ROSMARINCREME



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

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.