D15

Passatelli

1'
KOCHEN ZEIT

1,5kg e

110g
PORTION

24
MONAT BEI -18°C

Zutaten

Eier aus Bodenhaltung, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Weichweizenmehl, Salz, Muskatnuss.

Sie werden so genannt, weil sie durch ein entsprechendes Küchenwerkzeug gepresst werden und so ihre typische Form erhalten. Die Passatelli werden zubereitet aus Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Eiern, Paniermehl, Muskatnuss und ein wenig Mehl und sind kompakt, aber weich und äußerst schmackhaft. In der Romagna, ihrem Ursprungsgebiet, genießt man sie in Fleischbrühe; doch in anderen Regionen werden sie auch gerne mit Soße gegessen.

Datenblatt

%

25
PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 283 – Energie kJ 1190 – Eiweiss g 18,1 – Kohlenhydrate g 33,1 davon Zucker g – Fett g 8,0 davon gesättigte Fettsäuren g 5,1 – Ballaststoffe g 3,0 – Salz g 1,20