



Teigwaren-Tip Nr. 8
Suggestion-pâtes n° 8
Ricetta pasta n° 8

Cordon brun mit Makkaroni
Cordon brun avec macaroni
Cordon brun con maccheroni

Zutaten für 4 Personen:

- 350 g AMI-7-Minuten-Makkaroni
- 3,5 l Salzwasser
- 1 Zwiebel
- 2 Ei Butter
- 4 Scheiben Fleischkäse, je 1 1/2 cm dick
- 4 Schmelzkäse-Scheiben

Zum Panieren:

- 2 Ei Mehl
- 1 Ei
- 4 Ei Paniermehl
- 2 Ei Öl

Zubereitung:

- AMI-7-Minuten-Makkaroni in Salzwasser al dente kochen und abtropfen.
 - Zwiebel hacken und in der erhitzten Butter durchdünsten. Über die Makkaroni verteilen.
 - In die Fleischkäsetranchen eine Tasche einschneiden und diese mit den Schmelzkäse-Scheiben füllen. Mit Zahnstocher verschliessen und mit Mehl bestreuen. Das Ei verquirlen und die Fleischkäsetaschen darin und dann im Paniermehl wenden.
 - Öl erhitzen und Fleischkäse beidseitig darin braten.
- Vorher servieren Sie eine Bouillon mit Gemüsejulienne und AMI-Buchstaben.

En Guete!

Ingrédients pour 4 personnes:

- 350 g de macaroni AMI 7-minutes
- 3,5 l d'eau salée
- 1 oignon
- 2 c. à s. de beurre
- 4 tranches de fromage d'Italie, épaisses d'env. 1,5 cm
- 4 tranches de fromage fondu

Pour paner:

- 2 c. à s. de farine
- 1 œuf
- 4 c. à s. de panure
- 2 c. à s. d'huile

Préparation:

- Dans l'eau salée, cuisez «al dente» les macaroni AMI 7-minutes et égouttez-les.
- Hachez l'oignon et faites-le étuver dans le beurre chaud, puis versez sur les macaroni.
- Dans les tranches de fromage d'Italie, découpez une poche et introduisez le fromage fondu. Fermez en piquant un cure-dent et saupoudrez de farine. Battez l'œuf, badigeonnez les tranches de fromage d'Italie et retournez-les dans la panure.
- Chauffez l'huile et dorez des deux côtés les tranches de fromage d'Italie.

Servez au préalable un bouillon avec julienne de légumes et lettres AMI.

Bon appétit!

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g maccheroni 7 min. AMI
- 3,5 l acqua salata
- 1 cipolla
- 2 cucchiari burro
- 4 fette di Fleischkäse di 1 cm e 1/2 ciascuna
- 4 fette di sottilette di formaggio

Per l'impanatura:

- 2 cucchiari farina bianca
- 1 uovo
- 4 cucchiari pangrattato
- 2 cucchiari olio

Preparazione

- Cuocere al dente i maccheroni AMI in acqua salata e scolare.
- Tritare la cipolla, farla rosolare leggermente nel burro e versare sopra alla pasta.
- Ritagliare nelle fette di Fleischkäse una sorta di tasca, che riempiate col formaggio. Chiudere con uno stecchino e infarinare. Sbattere l'uovo, immergerci le fette di Fleischkäse e passarle nel pangrattato.
- Scaldare l'olio e rosolarvi le fette di Fleischkäse dalle due parti.

Servite prima come entrée una buona minestrina con verdure varie e pastina Alfabeto AMI.

Buon appetito!