

ZUPPA: PASSATELLI IN BRODO

Dieses Gericht, eigentlich ein Arme-Leute-Essen, kommt aus der Emilia-Romagna, einer Gegend, die bekannt ist für ihre kulinarischen Genüsse. Für 4 Portionen: 4 **Eier** in einer Schüssel verquirlen, die abgeriebene Schale einer **Bio-Zitrone** hinzufügen und die Masse mit **Salz, Pfeffer** und **Muskat** würzen, 3 EL **Butter** in einem kleinen Topf schmelzen und mit 120 g fein geriebenem **Parmesan** und 120 g **Paniermehl** zur Eiermasse geben und gut mischen. Den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Dann in eine Spätzlepresse füllen und in 1,5 l kochende Bouillon pressen. Schon fertig. Am besten machen Sie gleich die **doppelte Menge**, denn aufgewärmt schmeckt diese Suppe noch besser.

