

Passatelli in brodo

(Brotnudeln in Brühe als „Einfache Leute“- (Vor)Speise aus der der Emilia-Romana)
(für 4 Personen)

Zutaten

20g Butter

120g Parmesan
(Grana Padano)

Zitrone

100g Paniermehl
oder Semmelbrösel

2 Eier
Salz, Pfeffer
Muskat

1 Liter Rinderbrühe

Zubereitung

Butter in einer kleinen Pfanne/Topf zerlassen.
Zerlassene Butter in eine Schüssel geben.

Parmesan reiben.

Von der Zitronenschale $\frac{1}{4}$ abreiben.

Parmesan, Zitronenabrieb und Paniermehl zur warmen Butter in die Schüssel geben und vermengen.

Wenn die Masse nicht heiß ist, zwei Eier verquirlen und mit **Salz, Pfeffer** und **Muskat** kräftig würzen und in die Schüssel geben. Alles zu einem relativ festen aber geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig in **Frischhaltefolie** eingewickelt 20-30 Minuten ruhen lassen.

Auf dem Herd **kräftige Rinderbrühe** ansetzen und kochen.

Wenn der Nudelteig gereift ist, mit einer Spätzlepresse in die kochende Brühe pressen und immer 2-3cm lange Nudeln abschaben (*Mit dem Messer an der Presse entlang*)

Die Nudeln 2-3 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberflächer der Brühe aufschwimmen.

Dann die Passatelli in der Brühe anrichten, mit etwas Parmesan überstreut servieren und genießen.

Auch etwas Petersilie gehackt passt gut als Garnitur noch dazu.