Italienische Rezepte

Passatelli, "Spätzle" Romagna

Anzahl: 6 Portionen
Gattung: Italien, Käse, Spätzle, Teigware

---

200 g Parmesan; gerieben
350 g Semmelbrösel
5 Eier

Nach Belieben

Mark
Muskat

Außerdem

1,50 Liter Brühe

Für die ganz echten und authentischen Passatelli braucht man ein spezielles Werkzeug, mit dem man die Spätzle aus der Teigmasse herausdrückt. Man kann sich da aber auch recht gut mit einer Kartoffelpresse behelfen.

Gianantonio Sangiorgi: Einfach den geriebenen Parmesan, die Semmelbrösel und die Eier zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Das Mark und das Muskat geben dem Teig noch eine feine Note. Jetzt wird der Teig nur noch durch das Kartoffeleisen gepresst. Wenn die "Teigwürste" rund zwei Zentimeter lang sind, streiche ich sie ab und gebe sie in die kochende Brühe. Ich arbeite daher am liebsten direkt über dem Topf, in dem die Brühe brodelt. Sobald die Passatelli an die Oberfläche kommen, sind sie gar; das dauert in etwa zwei Minuten, und die Nudeln können mit der Brühe serviert werden.