

## **Passatelli Suppe** (eher ein Wintergericht)

Nicht die schönste Suppe der Welt aber probiere Sie

### **Suppenbrühe vorbereiten:**

mit Nelken gespickte Zwiebeln, Rüeblü und Lauch und Sellerie

### **Eine Schüssel mit:**

2 Teile Parmesan 1 Teil Paniermehl, beides fein gemahlen

Geriebene Muskatnuss und Zitronenschale

Knochenmark gehackt

Mit ein paar Eier zu einem feinen Teig kneten

Den Teigwürfel mit einem Kartoffelstampfer kleine „Pasta-Würmli“ ausstechen oder auspressen

Die ausgepressten Passatelli in die Suppe geben, kurz mitkochen und fertig

Wau... wer gerne Parmesan hat kann sich nicht satt essen!

