

Heiß & fettig! Frittierte Parmesan-Tortellini

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Tortellini nach Packungsanleitung zubereiten, abgießen und abtropfen lassen.

- 3 -

Eier verschlagen. Tortellini zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in der Panko-Mischung wälzen.

- 4 -

Öl in eine tiefe Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Tortellini im Fett ausbacken, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einem Dip deiner Wahl servieren.

Zutaten für 4 Portionen

250 g Tortellini
100 ml Pflanzenöl
75 g Mehl
2 große Eier
150 g Pankomehl
25 g Parmesan
4 Zweig(e) Petersilie
1/4 Teelöffel Chiliflocken

Nudeln schmecken immer – in einer cremigen Sahnesauce, mit würziger Bolognese, überbacken im Auflauf...Aber hast du schon mal frittierte Parmesan-Tortellini probiert? Nein? Dann los!

Noch besser wird's, wenn du die Tortellini selber machst. Pasta-Profi Farina zeigt dir, wie es geht.

- 1 -

Petersilie waschen und fein hacken. Parmesan fein reiben und mit Pankomehl, Petersilie und Chiliflocken mischen.

- 2 -