



Színes burgonyagombócok pestóval és parmezánnal

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Tejszínes sajtos csirkemell alap
- 500 g Burgonya, fehér, héjastól, sült
- 1 tojás
- 0.75 csésze liszt
- 2 g só
- 2 g Szósz, pestó, , fogyasztásra kész, pultontartható
- 2 g Fűszerek, bazsalikom, friss
- 16 g Parmezán sajt, kemény

Elkészítés

1. A főtt krumplit nyomjuk össze kézi krumplinyomóval vagy turmixoljuk darabosra. Adjuk hozzá a Maggi Tejszínes sajtos csirkemell alapot és a tojást. Mindent keverjük össze alaposan, majd adjuk hozzá a lisztet és gyúrjuk össze a tésztát.
2. A tésztát tegyük át egy lisztezett felületre és osszuk kisebb darabokra. Minden darbot hengergessünk meg, majd átlósan vágjuk 2 cm-es darabokra. Főzzük a gombócokat forrásban lévő sós vízben kb. 2 percig.
3. Tálaljuk pestóval, bazsalikkal és parmezán sajttal.

Tápérték adatok

Szénhidrát	48.94 g
Energia	283 kcal
Zsír	4.81 g
Fehérje	10.18 g
Telített zsírok	2.02 g

30 Perc

4