



250g
SPEZ7106

Eiernudel »Gigli di Campofilone«

Marcozzi di Campofilone

In Deutschland assoziiert man Eiernudeln fast immer mit Bandnudeln. In Italien gibt es viele weitere Formate, die mit Eiern produziert werden. Dabei sind es die Eier, die den reichen Norden vom »armen« Süden mit seiner trockenen »Pasta asciutta« trennen.

Hier ein bei uns unbekanntes Eiernudel-Format: Gigli, italienisch für Lilien. Eine Blume als Quelle der Inspiration für ein Pasta-Format. Es sind die weichen Formen der Lilie, die mit besonders viel Teig pro Biß und Nudel für ein eindrucksvoll intensives Geschmackserlebnis in Sachen Getreide und Ei sorgen, kombiniert mit der unverwechselbar sanft festen Biß-Konsistenz, wie sie nur die Eier im Teig ermöglichen. Die italienische Pasta-Köchin serviert die Lilien-Nudel mit kurz gebratenem Gemüse, z. B. mit Treviso mit Speck und Fontina. Der eigenen Gemüse- und Koch-Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt, man kalkuliere nur den Biß dieser Nudel in der entsprechenden Kombination stets ein.

250 g | 4 Portionen | Kochzeit 12-14 Minuten



www.weinhalle.de