

Basilikum-Knödel mit Hähnchenbrust, Schmortomaten und Mozzarella

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 70 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Bund Basilikum
- 60 g Pinienkerne
- 60 g Parmesankäse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Eigelb
- 6 EL Olivenöl
- Jodsalz
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- 6 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
- Pfeffer
- 5 große Tomaten
- 2 Mozzarella-Kugeln

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2812 kJ
Energie (Kilokalorien):	672 kcal
Fett:	34 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	38 g
davon Zucker:	5,2 g
Ballaststoffe:	5,3 g
Eiweiß:	52 g
Salz:	2 g

Zubereitung

1. Für die Basilikum-Knödel mit Hähnchenbrust, Schmortomaten und Mozzarella 1 Bund Basilikum abspülen, trocken schütteln und grob hacken. 60 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 60 g Parmesankäse fein reiben. Knoblauch abziehen und hacken. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch, Eigelb und 3 EL Olivenöl fein pürieren. Mit Salz würzen. Pfanni-Kloßteig mit 500 ml Wasser und dem Basilikumpesto anrühren und quellen lassen. Aus dem Teig etwa 30 kleine Klöße formen und diese in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen. Klöße aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

2.x6 Hähnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenfilets darin von beiden Seiten jeweils etwa 4 Minuten anbraten.

3.x5 Tomaten abspülen und vierteln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomatenviertel darin kurz anbraten. Tomatenviertel mit Salz und Pfeffer würzen und in eine große, flache Auflaufform geben. Knödel und Filets dazugeben. 2 Mozzarella-Kugeln in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Basilikum-Knödel mit Hähnchenbrust, Schmortomaten und Mozzarella im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten überbacken.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen