

Kartoffel-Cordon-bleu mit Gemüse

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 4 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- 2 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Herzhafte
- 2 EL Kartoffelmehl
- 3 Eier
- 150 ml Milch
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 80 g gekochter Schinken (4 Scheiben)
- 4 Scheiben Gouda
- 3 EL Mehl
- 5-6 EL Semmelbrösel
- 3 EL Butterschmalz
- 500 g Karotten
- Jodsalz
- 75 ml Gemüsebrühe, z.B. von Knorr
- 100 ml Sahne
- 150 g Erbsen grün tiefgefroren
- etwas frisch gemahlene Muskatnuss
- eventuell Zitronenspalten

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3095 kJ
Energie (Kilokalorien):	739 kcal
Fett:	39 g
davon gesättigte Fettsäuren:	23 g
Kohlenhydrate:	66 g
davon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	26 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Für das Kartoffel-Cordon-bleu mit Gemüse 1 Zwiebel schälen und fein würfeln, in 1 EL heißer Butter braten und etwas abkühlen lassen. 1 Bund Petersilie abspülen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. 2 Beutel Pfanni Püreepulver, 2 EL Kartoffelmehl, Petersilie, 2 Eier, Zwiebelwürfel, 150 ml Milch und etwas Pfeffer in einer Rührschüssel glatt verkneten. Etwas quellen lassen.

2. Inzwischen für das Gemüse 500 g Karotten putzen, schälen und klein schneiden. 1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 3 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Karotten zugeben und kurz mit andünsten und mit 1 EL Mehl bestäuben. Mit Salz, Pfeffer würzen, 75 ml Brühe und 100 ml Sahne angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Dann 150 g Erbsen zugeben und alles ca. 4 weitere Minuten dünsten.

3. Kartoffelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 4 länglichen Fladen (ca. 20x12 cm lang) ausrollen. Ränder befeuchten. Je 4 Schinken- und Käsescheiben darauflegen, dabei den Rand frei lassen und zusammenklappen. Ränder fest zusammen drücken.

4. Übriges Ei mit einer Gabel verschlagen. Kartoffeltaschen erst in 2 EL Mehl, dann in Ei und zuletzt in 5-6 EL Semmelbröseln wenden. 3 EL Butterschmalz portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffel-Cordon-bleus darin von beiden Seiten unter vorsichtigem Wenden knusprig braten.

5. Gemüse mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken, Kartoffel-Cordon-bleus mit Gemüse anrichten. Evtl. Zitronenspalten dazu reichen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 50 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