

Knödelpfanne mit Bohnen und Putenbrust

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 1/2 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 300 g grüne Bohnen
- Jodsalz
- 250 g Putenbrustfilet
- 2 TL Mehl
- 4 TL Rapsöl
- Pfeffer
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker 3 Pfeffer Sauce
- 1-2 TL scharfer Senf
- 1 EL Zitronensaft
- evtl. Bohnenkrautblättchen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1781 kJ
Energie (Kilokalorien):	427 kcal
Fett:	12 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,4 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	3,8 g
Ballaststoffe:	5,6 g
Eiweiß:	27 g
Salz:	2,4 g

Zubereitung

1. Pfanni Teig für Kartoffel-Knödel nach Packungsangabe zubereiten. Aus dem Kartoffelteig kleine Knödel formen und nach Packungsangabe garen, dabei reduziert sich die Garzeit auf ca. 15 Minuten.

2. Bohnen waschen, putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser 5 Minuten bissfest garen. Fleisch würfeln und im Mehl wenden.

3. 2 TL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin 3 - 5 Minuten rundherum anbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

4. Restliches Öl in die Pfanne geben und die Knödel darin rundherum anbraten. Bohnen und Fleisch zugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten mitbraten.

5. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker 3 Pfeffer Sauce in 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen lassen. Sauce mit Senf und Zitronensaft abschmecken und zu der Knödelpfanne servieren. Nach Belieben mit Bohnenkrautblättchen garnieren.

Tipps zu diesem Rezept

Statt frischem Putenfleisch zum Schluss die gleiche Menge gräucherte Putenbrust unter die Knödel heben.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 20 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