

Festliche Steckrübensuppe

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 600 g Steckrübe
- 200 g Kartoffeln
- 80 g Zwiebeln
- 15 g frischer Ingwer (1 walnussgroßes Stück)
- 3 EL Rapsöl
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Gemüse
- 50 ml Orangensaft
- 100 ml Kochcreme mit pflanzlichen Fetten (15% Fett)
- Pfeffer
- 1 Prise Jodsalz
- 1/2 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 2 EL glatte Petersilie
- 2 EL geriebener Parmesan (vegetarischer) oder anderer Hartkäse

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1019 kJ
Energie (Kilokalorien):	244 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	30 g
davon Zucker:	7,3 g
Ballaststoffe:	4,8 g
Eiweiß:	4,3 g
Salz:	1,8 g

Zubereitung

1. 600 g Steckrübe und 200 g Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. 80 g Zwiebeln und 15 g Ingwer schälen und fein hacken. Alles in einem Topf in 1 EL heißem Rapsöl dünsten. 800 ml Wasser zugießen, aufkochen und 1 Topf Knorr Bouillon Pur unterrühren. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 25 Minuten kochen. Steckrübensuppe mit einem Stabmixer fein pürieren. 50 ml Orangensaft und 100 ml

Kochcreme unterrühren. Steckrübensuppe mit etwas Pfeffer und nach Belieben mit Salz abschmecken.

2. Für die Kartoffelsterne die Hälfte des Packungsinhalts Pfanni Teig für Kartoffel-Knödel (160 g) in 375 ml kaltes Wasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen. 2 Stiele Petersilie waschen und hacken. Teig in 2 Teile teilen. Unter eine Hälfte Petersilie mischen, unter die zweite Hälfte 2 EL Parmesan.

3. Kartoffelteige auf Backpapier 1 cm dick ausrollen. Dafür das Nudelholz leicht mit Wasser benetzen, so lässt sich der Teig besser ausrollen. Aus den Teigen verschieden große Sterne ausstechen. Kartoffelsterne portionsweise in 2 EL heißem Rapsöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten und im Backofen bei 50 °C warm stellen.

4. Steckrübensuppe auf Teller verteilen und die Kartoffelsterne dazu servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Die Steckrübe kann auch durch 400 g Kohlrabi und 200 g Möhren ersetzt werden.

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