

Nocken

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Packung tiefgekühlter Blattspinat (450 g)
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- Jodsalz
- 1 Schalotte
- 3 EL Öl
- 200 ml KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 50 ml Schlagsahne
- 100 g Gorgonzola
- Pfeffer
- gemahlene Muskatnuss
- 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von hellen Saucen
- 3 EL Pinienkerne
- 2 Stück (à 220 g) Hähnchenbrustfilets

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2728 kJ
Energie (Kilokalorien):	652 kcal
Fett:	28 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9 g
Kohlenhydrate:	56 g
davon Zucker:	6,1 g
Ballaststoffe:	7,7 g
Eiweiß:	40 g
Salz:	3,9 g

Zubereitung

1. 1 Packung Spinat in einem Topf oder in der Mikrowelle auftauen lassen. Packungsinhalt Pfanni Teig für Klöße in 625 ml kaltes Wasser einrühren. Teig 5 Minuten quellen lassen. Aus dem Knödelteig kleine Nocken (ca. 45 Stück) formen. Dafür 2 Teelöffel anfeuchten, mit einem Löffel Teig abstechen und mit dem zweiten Löffel zu einer Nocke formen. Nocken in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser legen, kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 8-10 Minuten ziehen lassen.

2. Schalotte schälen, würfeln und in 1 EL heißem Öl andünsten. Abgetropften Spinat zufügen und kurz mit andünsten. 200 ml Knorr Hühner Brühe und 50 ml Sahne dazugießen, 100 g Gorgonzola klein geschnitten zufügen und schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit 1-2 EL Mondamin Saucenbinder binden.

3. 3 EL Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. 2 Hähnchenbrustfilets abspülen, trockentupfen und in 2 EL heißem Öl knusprig braun durchbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Streifen schneiden.

4. Nocken mit Gorgonzola-Spinat anrichten. Hähnchenbrustfiletscheiben dazu reichen und mit Pinienkernen bestreuen.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 45 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