

# Gemüsesalat mit Knusperknödel

## Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Packung PFANNI Semmelknödel (im Kochbeutel)
- Jodsalz
- 500 g Brokkoli frisch
- 250 g grüner Spargel
- 1 Kohlrabi
- 3 Karotten
- 1 TL Zucker
- 3 Beutel KNORR Salatkrönung Französische Art
- 8 EL Öl
- 100 g Magerquark
- 100 g Crème fraîche
- weißer Pfeffer
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2 Scheiben gekochter Schinken

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2827 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 675 kcal |
| Fett: | 42 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 10 g |
| Kohlenhydrate: | 48 g |
| davon Zucker: | 14 g |
| Ballaststoffe: | 7,9 g |
| Eiweiß: | 20 g |
| Salz: | 3,4 g |

## Zubereitung

1. Für den Gemüsesalat mit Knusperknödeln Packungsinhalt Pfanni Semmel Knödel in einem Topf mit reichlich kaltem, gesalzenem Wasser geben und 10 Minuten quellen lassen. Knödel kurz sprudelnd aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Knödel mit kaltem Wasser abschrecken, aus den Kochbeuteln herausnehmen und abkühlen lassen.

2. 500 g Brokkoli, 250 g Spargel, Kohlrabi und 3 Karotten putzen und waschen. Brokkoli in kleine Röschen teilen. Spargel schräg in ca. 5 cm lange Stücke, Kohlrabi und Karotten in mundgerechte Scheiben schneiden. Spargel mit 1 TL Zucker in kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten kochen. Restliches Gemüse dazugeben und weitere 3-5 Minuten bissfest garen. Gemüse auf ein Sieb geben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Inhalt aller 3 Beutel Knorr Salatkrönung mit 9 EL Wasser und 6 EL Öl verrühren und mit dem Gemüse mischen.

4. Aus 100 g Quark, 100 g Crème fraîche und 2-3 EL Wasser einen Dip anrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. 2 EL Schnittlauch und 2 Scheiben Schinken gewürfelt untermischen.

5. Knödel in je 4 Scheiben schneiden. In einer Pfanne in 2 EL heißem Öl von beiden Seiten knusprig braten. Gemüsesalat mit Knusperknödeln und Schinken-Dip servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Schmeckt auch mit PFANNI Speck Knödel in Kochbeuteln.

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