

Pilzfrikadellen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 250 g Maitake oder alternativ Austernpilze
- 250 g Champignons
- 3 Stk. Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g Semmelbrösel
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- Pfeffer
- 250 g Joghurt (1,5% Fett)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 50 g Brunnenkresse (alternativ 1/2 Beet Gartenkresse)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	949 kJ
Energie (Kilokalorien):	227 kcal
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,7 g
Kohlenhydrate:	15 g
davon Zucker:	5,2 g
Ballaststoffe:	3,3 g
Eiweiß:	9,8 g
Salz:	1 g

Zubereitung

1. Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze, Lauchzwiebeln und Knoblauch in 1 EL Öl anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

2. Pilzmischung in eine Schüssel geben. Ei, Semmelbrösel, Knorr Delikatess Brühe zugeben. Kräftig mit Pfeffer würzen. Alles gut miteinander vermischen. Insgesamt 12 Frikadellen formen und im restlichen

heißen Öl pro Seite bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten.

3. Für den Dip Joghurt mit Zitronensaft verrühren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Frikadellen mit Dip und Brunnenkresse garniert servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt ein Salat. Pilzfrikadellen lassen sich ganz einfach auch in der Heißluftfritteuse zubereiten. Zubereitete Frikadellen mit etwas Öl bestreichen und bei 190 °C ca. 15 Minuten garen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 15 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