

Kürbispüree mit vegetarischen Bällchen in Champignonsauce

Zubereitet mit: Knorr

ca. 55 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 80 g Wildreis
- 80 g grüne Linsen
- 100 g Grünkohl frisch
- 500 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Pflanzenöl
- 150 g Semmelbrösel
- 2 Eier (Größe M)
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- Pfeffer
- 700 g Butternut Kürbis
- 50 g Crème légère
- 1/4 TL Jodsalz
- 1 Zwiebel
- 150 ml Kochsahne (15% Fett)
- 2 Beutel KNORR Fix für Rahm-Champignons

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2782 kJ
Energie (Kilokalorien):	664 kcal
Fett:	29 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,4 g
Kohlenhydrate:	72 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	3,5 g

Zubereitung

1. Wildreis und Linsen nach Packungsangabe kochen.

2. Grünkohl putzen, grob hacken und in kochendem Wasser 2-3 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen

und mit kaltem Wasser abschrecken.

3. 250 g Champignons putzen und fein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Champignons in einer Pfanne in 1 EL heißem Öl anbraten. Knoblauch und Grünkohl zufügen und bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten mitbraten.

4. Wildreis, Linsen, Champignons und Semmelbrösel mit einem Stabmixer grob pürieren. Eier und Knorr Gemüse Bouillon unterrühren. Mit Pfeffer würzen. Ist die Masse zu weich, noch etwas Semmelbrösel untermischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit 1 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und warm halten.

5. Für das Kürbispüree Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 1 EL Öl beträufeln und bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten garen, bis er weich ist. In eine Schüssel geben, Crème légère zugeben und mit einem Kartoffelstamper zerstampfen. Mit Salz abschmecken.

6. Für die Sauce Zwiebel schälen und fein hacken. Restliche Champignons putzen und halbieren bzw. vierteln. Zwiebeln und Champignons in einer Pfanne in 1 EL heißen Öl anbraten. Kochsahne und 350 ml Wasser zugießen. Knorr Fix für Rahm-Champignons einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.

7. Vegetarische Bällchen mit Champignonsauce und Kürbispüree anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 35 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

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