



Bulgur-Pfanne mit Pilzen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 125 g Bulgur
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL getrockneter Thymian
- Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Edel-Reizker Pilze (ersatzweise braune Champignons)
- 200 g junger Spinat
- 2 EL Pflanzenöl
- 3 Eier (Größe M)
- 1 EL Koriander gehackt
- 20 g gehackte Walnüsse

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1701 kJ
Energie (Kilokalorien):	407 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,3 g
Kohlenhydrate:	35 g
davon Zucker:	5,3 g
Ballaststoffe:	8,7 g
Eiweiß:	17 g
Salz:	1,5 g

Zubereitung

1. Bulgur in einem Topf in 250 ml kochendes Wasser und Tomaten einrühren. Knorr Gemüse Bouillon und Kräuter unterrühren. Mit Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 10-15 Minuten garen lassen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Pilze putzen und halbieren. Spinat waschen und gut

abtropfen lassen.

3. In einer Pfanne im heißen Öl Pilze anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Gekochten Bulgur zugeben und untermischen.

4. 3 kleine Vertiefungen in die Sauce drücken und aufgeschlagene Eier darauf verteilen. Ein paar Minuten kochen, bis das Eiweiß gerade fest ist und das Eigelb noch flüssig ist. Mit Koriander und Walnüssen bestreut servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Mit geriebenem Parmesan bestreuen. Anstelle von Spinat in den Wintermonaten frischen Grünkohl verwenden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 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 so 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](#)