

Vanille-Quark-Knödel mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 500 g Erdbeeren
- 300 g Rhabarber
- 250 ml Apfel- oder Kirschsaft
- 8-9 EL Zucker (ca. 130 g)
- 3 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 2 gestr. EL Feine Speisestärke
- 1-2 EL Zitronensaft
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 1 x abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
- 4 EL Grieß (ca. 50 g)
- 1 Prise Jodsalz
- 500 g Magerquark
- 2 Eier
- 12 EL Paniermehl
- 4 EL Margarine
- zum Bestäuben Puderzucker
- evtl. 1 Zweig Minze

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1935 kJ
Energie (Kilokalorien):	462 kcal
Fett:	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,4 g
Kohlenhydrate:	72 g
davon Zucker:	41 g
Ballaststoffe:	6 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	0,41 g

Zubereitung

1. Für die Vanille-Quark-Knödel mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott 500 g Erdbeeren und 300 g Rhabarber waschen und putzen. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Hälfte der Erdbeeren vierteln, die restlichen pürieren. 200 ml Apfel- oder Kirschsaft, Rhabarber, 3 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker zusammen aufkochen. 2 gestrichene EL Mondamin Feine Speisestärke in 50 ml Saft anrühren, einrühren, kurz kochen lassen. Mit 1-2 EL Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen. Erdbeeren und Erdbeerpüree dazugeben.

2. Beutelinhalt Pfanni Kartoffel Püree, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 5-6 EL Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker, 4 EL Grieß und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen. 500 g Quark und 2 Eier in eine zweite Schüssel geben und miteinander verrühren. Kartoffel-Grieß-Mischung gut mit dem Quark vermengen und 5 Minuten quellen lassen.

3. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen. Knödel gleichzeitig in einen weiten Topf mit reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben. Bei schwacher Hitze 10-15 Minuten ziehen lassen.

4. 12 EL Paniermehl in einer Pfanne in 4 EL zerlassener Margarine bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Knödel in den Bröseln wälzen.

5. Erdbeer-Rhabarber-Kompott auf Teller geben. Die Vanille-Quark-Knödel mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott anrichten, mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit Minze garnieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 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