

Kartoffel Carpaccio mit Blütensalat

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 6 Stk. PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- Jodsalz
- 5 EL Olivenöl
- 100 g Speckwürfel
- 2 Limetten
- 2 EL Zucker
- Pfeffer
- etwas Meersalz
- 2 TL Lavendelblüten
- 100 g Blüten essbar
- 150 g gemischter Blattsalat

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1176 kJ
Energie (Kilokalorien):	281 kcal
Fett:	14 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,6 g
Kohlenhydrate:	30 g
davon Zucker:	6,9 g
Ballaststoffe:	3,4 g
Eiweiß:	6,7 g
Salz:	1 g

Zubereitung

1. Für das Kartoffel Carpaccio mit Blütensalat 6 Pfanni Kartoffel Knödel nach Packungsanleitung garen, aus dem Kochbeutel nehmen und abkühlen lassen. Knödel in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes, mit 1 EL Olivenöl bestrichenes Backblech legen. Knödelscheiben mit 2 EL Öl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gasherd: Stufe 4) etwa 20 Minuten goldbraun backen, dabei einmal wenden.

2. Für die Soße 100 g Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und abtropfen lassen. 2 Limetten auspressen. Saft, 2 EL Zucker, Pfeffer und Meersalz verrühren. 2 EL Olivenöl vorsichtig unterschlagen. 2 TL Lavendelblüten und Speckwürfel zugeben.

3.450 g Blattsalate und 100 g essbare Blüten putzen und abspülen. Salat und Blüten mit etwas Soße anmachen. Knödelscheiben ringförmig auf Portionstellern anrichten und mit der restlichen Soße beträufeln. Salat als Bouquet in der Mitte anrichten, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Fertig ist das Kartoffel Carpaccio mit Blütensalat.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 40 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