



Gebratene Tomaten mit Paprika-Kräuter-Quark Zubereitet mit: Knorr

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 250 g Magerquark
- 100 ml Natürliches Mineralwasser
- 1 kleine rote Paprika
- 1 großes Bund Petersilie
- 1 Prise Jodsalz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 800 g Fleischtomaten
- 1 Beutel KNORR Fix für knuspriges Wiener Schnitzel
- 2 EL Olivenöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1048 kJ
Energie (Kilokalorien):	251 kcal
Fett:	8,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,4 g
Kohlenhydrate:	25 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	5,1 g
Eiweiß:	14 g
Salz:	1,1 g

Zubereitung

1. Den Quark mit Mineralwasser glatt rühren. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Paprika und Petersilie unter den Quark heben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
2. Die Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Das Fruchtfleisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Beutelinhalt KNORR Fix für knuspriges Wiener Schnitzel auf einen flachen Teller geben und die Tomatenscheiben darin wenden.
3. Je 1 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Tomatenscheiben darin bei mittlerer Hitze in 2 Portionen von jeder Seite ca. 2 Minuten braten.

4. Tomatenscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen und lauwarm mit dem Quark servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und in der Pfanne mitbraten. Leicht gebräunt bekommen sie einen zarten Karamellgeschmack.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Kochzeit: 30 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](#)