

Frühlingssalat mit gerösteten Semmelknödelscheiben

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 PFANNI Semmelknödel
- Jodsalz
- 150 g junger Spinat
- 1 Bund Mairübchen (ca. 400g)
- 100 g Panchetta (italienischer, luftgetrockneter, durchwachsener Speck)
- 2 Stück Büffelmozzarella
- 1 unbehandelte Zitrone
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- 50 g Butter

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2979 kJ
Energie (Kilokalorien):	713 kcal
Fett:	55 g
davon gesättigte Fettsäuren:	23 g
Kohlenhydrate:	31 g
davon Zucker:	7,7 g
Ballaststoffe:	4,3 g
Eiweiß:	20 g
Salz:	1,6 g

Zubereitung

1. Für den Frühlingssalat mit gerösteten Semmelknödelscheiben 4 PFANNI Semmelknödel nach Packungsanweisung in kaltem, gesalzenem Wasser einweichen und anschließend garen. Abtropfen und abkühlen lassen.

2. 150 g Spinat waschen und in einer Salatschleuder trocken schleudern. 1 Bund Mairübchen putzen, schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln.

3. 100 g Panchetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. 2 Stück Büffelmozzarella abtropfen lassen und grob zupfen.

5. Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben, anschließend den Saft auspressen. Für die Vinaigrette Zitronensaft, 1 TL abgeriebene Zitronenschale mit Salz, Pfeffer, 1 EL Honig und 6 EL Olivenöl verrühren. Mairübchen mit der Vinaigrette mischen.

6. PFANNI Semmelknödel in Scheiben schneiden und in 50 g Butter rundherum 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dabei einmal wenden.

7. Spinat auf Teller verteilen. Darauf die Mairübchen mit der Vinaigrette und den zerzupften Mozzarella geben. Frühlingssalat mit gerösteten Semmelknödelscheiben und zerbröseltem Panchetta servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 35 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