

Bunte Winter-Blattsalate mit dreierlei Spießen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 200 g gemischte Blattsalate (z.B. Chicorée, Radicchio, Feld- und Eichblattsalat)
- 2-3 große Karotten
- 200 g Pilze (z.B. Champignons, Austernpilze, Shiitake)
- 4 dünne Scheiben Serranoschinken
- 2 Beutel KNORR Salatkrönung Italienische Art
- 6 EL Rapsöl
- 1 TL Honig
- 12 Holzspieße

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1100 kJ
Energie (Kilokalorien):	263 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	9,7 g
davon Zucker:	8,7 g
Ballaststoffe:	4 g
Eiweiß:	4,8 g
Salz:	1,4 g

Zubereitung

1. Salate putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Karotten schälen und mit einem Gemüsehobel der Länge nach in Streifen schneiden. Die Karottenstreifen in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute garen. Herausnehmen und in Eiswasser abkühlen, anschließend abtropfen lassen. Karottenstreifen aufrollen und auf 4 Spieße stecken. Pilze putzen, evtl. klein schneiden und ebenfalls auf Spieße verteilen. Den Schinken der Länge nach wellenartig auch auf Spieße stecken.

2. Pilzspieße in einer beschichteten Pfanne in 1-2 EL heißem Öl anbraten. Schinken- und Karottenspieße zugeben und kurz mitbraten. Spieße herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Für das Dressing Inhalt beider Beutel KNORR Salatkrönung mit 6 EL Wasser, restlichem Öl und Honig verrühren. Salate auf Teller verteilen, je 1 Pilz-, Karotten- und Schinkenspieß dazulegen, mit dem Dressing

beträufeln und sofort servieren.

Tipps zu diesem Rezept

- Bei der Wahl der Zutaten für die Spieße können Sie nach Lust und Laune variieren, z. B. mal mit Hähnchenfiletspießen, Paprikaspießen oder Fruchtspießen.
- Holzspieße vorher in kaltem Wasser einweichen, dann "rutschen" die Zutaten besser.
- Für ein fruchtig-pikantes Dressing statt Wasser Apfelsaft oder Orangensaft verwenden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 10 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