

Fürs Weihnachtsmenü: Kartoffelknödel im Brokkoli-Tannenbaum

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen / 24 Knödel

- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 650 g Brokkoli (entspricht ca. 400 g in geputzten Röschen)
- 3 Zweige Thymian
- 1000 ml Haselnussdrink
- abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
- Salz

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	770 kJ
Energie (Kilokalorien):	183 kcal
Fett:	0,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	38 g
davon Zucker:	2,1 g
Ballaststoffe:	4,8 g
Eiweiß:	4,8 g
Salz:	1,5 g

Zubereitung

1. Für Kartoffelknödel im Brokkoli-Tannenbaum 750 ml kaltes Wasser in eine Schüssel geben. Packungsinhalt Pfanni Teig mit einem Schneebesen einrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen. 650 g Brokkoli putzen und in kleine Röschen teilen.

2. Mit angefeuchteten Händen 24 (kleinere) Knödel formen.

3. In einem größeren Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. (Tipp: Schneller geht's, wenn das Wasser dafür im Wasserkocher aufgekocht wird.) Knödel ins kochende Wasser geben und ganz kurz aufkochen lassen. Hitze deutlich reduzieren und die Kartoffelknödel (anders als in der Packungsanweisung) lediglich 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

4. Parallel 3 Zweige Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen abstreifen. 1000 ml Haselnussmilch mit Abrieb einer 1/2 Zitrone, 1 TL Salz und Thymianblättchen aufkochen. Brokkoliröschen

hineingeben und nach gewünschter Konsistenz 2-4 Minuten garen. Fürs Weihnachtsmenü: Kartoffelknödel im Brokkoli-Tannenbaum anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Die restlichen Knödel einfach dazulegen oder mit mehr Brokkoli einen zweiten Baum auf einer weiteren Platte anrichten.

Wer die Knödel nicht selbst rollen will, hat mit den Pfanni Mini-Knödeln eine feine Auswahl an schon vorbereiteten kleinen Knödeln für den "Brokkoli-Tannenbaum".

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