

# Basilikumknödel mit Tomaten-Zucchini-Sauce

## Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

## Zutaten

für 3 Portionen

- 1 Bund Basilikum
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- Jodsalz
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300-400 g Zucchini frisch
- 200 g Champignon braun
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose Tomaten in Stücken (425 g)
- Pfeffer schwarz
- 1 Prise Zucker
- 1 TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2071 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 495 kcal |
| Fett: | 11 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,8 g |
| Kohlenhydrate: | 82 g |
| davon Zucker: | 8,8 g |
| Ballaststoffe: | 11 g |
| Eiweiß: | 12 g |
| Salz: | 4,6 g |

## Zubereitung

1. Für die Basilikumknödel mit Tomaten-Zucchini-Sauce 1 Bund Basilikum fein hacken und in 3/4 l (750 ml) kaltes Wasser geben. Packungsinhalt Pfanni Teig für Kartoffel-Knödel mit dem Schneebesen einrühren und 10 Minuten quellen lassen.

2. Mit feuchten Händen ca. 30 walnussgroße Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und 5-10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Abgießen, abtropfen lassen und warm stellen.

3. 2 Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. 300-400 g Zucchini putzen, waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. 200 g Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL heißem Olivenöl andünsten, Pilze und Zucchini dazugeben. 1 Dose Tomatenstücke zufügen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1 TL Delikatess Brühe abschmecken.

4. Basilikumknödel mit Tomaten-Zucchini-Sauce auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischen Kräutern servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Statt Basilikum gerne auch 2 TL TK-Italienische Kräuter unter die Knödel mischen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 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