

Brokkoli-Walnuss-Puffer

Zubereitet mit: Rezept und Bild

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 350 g Brokkoliröschen
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 100 g geriebenen Cheddar Käse (30 % Fett i. Tr.)
- 50 g gehackte Walnüsse
- 60 g Weizenmehl Type 550
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 2 EL Rapsöl
- 1000 g Backkartoffeln
- 250 g Joghurt (1,5% Fett)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2187 kJ
Energie (Kilokalorien):	522 kcal
Fett:	24 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,5 g
Kohlenhydrate:	49 g
davon Zucker:	8,6 g
Ballaststoffe:	6,5 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	1,4 g

Zubereitung

1. Brokkoliröschen in kleine Stücke schneiden. In einem Topf 250 ml Wasser und 1/2 TL Knorr Gemüse Bouillon aufkochen, Brokkoli zugeben und bei mittlerer Hitze 4-6 Minuten weich kochen. Abgießen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

2. Käse, Walnüsse, Mehl, Eier, 1 TL Knorr Gemüse Bouillon und abgeriebene Zitronenschale zufügen und gut vermischen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit 1 EL Öl bepinseln. Masse in 16 Portionen auf das Blech geben und jeweils mit dem Rücken eines Esslöffels flach drücken. Die Oberseiten mit dem restlichen Öl bestreichen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen, Puffer wenden und weitere ca. 10 Minuten garen.

5. Inzwischen die Backkartoffeln nach Packungsangabe zubereiten. Für den Joghurt-Dip Joghurt, 1-2 EL Zitronensaft und 1/2 TL Knorr Gemüse Bouillon in eine Schüssel geben und gut verrühren. Brokkoli-Walnuss-Puffer mit dem Joghurt-Dip und den Backkartoffeln servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu einen Brunnenkresse Salat servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 25 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