

Kartoffelspalten mit Gemüsespieße

Zubereitet mit: Knorr

ca. 65 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

- 200 g Zucchini
- 1 grüne Paprika
- 60 g kleine Champignons
- 6 Cocktailtomaten
- 4 sauer eingelegte Maiskölbchen
- 1/2 Bio-Zitrone
- 5 EL Olivenöl
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL getrockneter Rosmarin
- 1/4 TL Jodsalz
- Pfeffer
- 1 Beutel KNORR Fix Air Fryer Kartoffel Ecken 38 g
- 500 g festkochende Kartoffeln

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2518 kJ
Energie (Kilokalorien):	603 kcal
Fett:	36 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,3 g
Kohlenhydrate:	53 g
davon Zucker:	8,9 g
Ballaststoffe:	8 g
Eiweiß:	11 g
Salz:	1,2 g

Zubereitung

1. Zucchini, Paprika und Champignons putzen. Zucchini in Scheiben, Paprika in Stücke schneiden. Tomaten waschen. Mit den Maiskolben abwechselnd auf 4 lange Holzspieße stecken. Für die Marinade Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Saft auspressen. 2 EL Olivenöl mit Zitronenabrieb, 1 EL Zitronensaft, Kräutern, Salz und etwas Pfeffer verrühren. Marinade über die Spieße verteilen und kühl stellen.

2. Knorr Fix Air Fryer Kartoffel Ecken mit 3 EL Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln waschen

und in Spalten schneiden. Kartoffelspalten in die Schüssel geben und gut vermischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dabei auf dem Blech Platz für die 4 Gemüsespieße lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 35 Minuten backen.

3. Gemüsespieße nach ca. 15 Minuten auf das Blech zu den Kartoffelspalten geben und mitgaren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt ein Joghurt-Dip.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 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