

# Knödel-Gratin

## Zubereitet mit: Pfanni

ca. 75 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Packung PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- Jodsalz
- 250 g Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Töpfchen Basilikum
- Fett für die Form
- Pfeffer
- 150 ml Schlagsahne
- 50 g EL frisch geriebener Parmesan + 2 EL Parmesanhobel oder anderen Hartkäse
- evtl. 15 g Butter in Flöckchen

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1679 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 401 kcal |
| Fett: | 21 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 12 g |
| Kohlenhydrate: | 40 g |
| davon Zucker: | 5,1 g |
| Ballaststoffe: | 5 g |
| Eiweiß: | 11 g |
| Salz: | 1,9 g |

## Zubereitung

1. Packungsinhalt Pfanni Kartoffel Knödel in einen Topf mit reichlich kaltem, gesalzenem Wasser legen. Wasser mit Knödeln kurz sprudelnd aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen.

2. Inzwischen 250 g Tomaten und Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. 1 Töpfchen Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Einige Blätter zum Garnieren zurückbehalten.

3. Knödel kurz unter kaltem Wasser abschrecken, aus den Kochbeuteln herausnehmen und jeweils in 4 dicke Scheiben schneiden. Fächerförmig im Wechsel mit Tomaten- und Zucchinischeiben in eine gefettete

Gratinform (ca. 24 cm Durchmesser) schichten. Dabei die Basilikumstreifen dazwischen streuen. Gratin mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 150 ml Sahne übergießen und dick mit 50 g Parmesan bestreuen. Evtl. einige Butterflöckchen auf dem Knödel-Gratin verteilen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen. Knödel-Gratin mit restlichen Basilikumblättchen und 2 EL Parmesanhobeln bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min Backzeit: 30 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