

Gemüsesuppe mit Knödeln

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 750 g Wirsingkohl
- 375 g Karotten
- 250 g Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 150 g Kochschinken (1 dicke Scheibe)
- 1-2 EL Öl
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Majoran
- 2 EL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1378 kJ
Energie (Kilokalorien):	329 kcal
Fett:	9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	13 g
Ballaststoffe:	10 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	4,6 g

Zubereitung

1. Für die Gemüsesuppe mit Knödeln 750 g Wirsing, 375 g Karotten und 250 g Staudensellerie putzen und waschen. Wirsing in Streifen und Staudensellerie schräg in dünne Scheiben schneiden. Karotten längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 150 g Schinken in Rauten schneiden.

2. Zwiebelwürfel in einem Topf in 1-2 EL heißem Öl glasig dünsten. Gemüse zufügen, kurz andünsten und

mit wenig Salz, Pfeffer und 1 TL Majoran würzen. 1 1/4 l (1250 ml) Wasser zugießen, aufkochen und 2 EL KNORR Gemüse Bouillon dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen. Schinken zufügen und weitere 5 Minuten kochen.

3. Inzwischen je 1/2 Bund Schnittlauch und Petersilie waschen und trocken tupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilieblättchen von den Stielen zupfen und hacken.

4. Die Hälfte des Packungsinhaltes Pfanni Kartoffel Knödel-Teig und Kräuter mit dem Schneebesen in 3/8 l (375 ml) kaltes Wasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Aus dem Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen ca. 30 Klößchen formen und in reichlich kochendes Salzwasser geben. Kurz aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten ziehen lassen.

5. Gemüsesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertige Klößchen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und zur Suppe geben. Gemüsesuppe mit Knödeln in tiefen Tellern oder Schalen servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 50 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