

Knödel-Crostini

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Packung PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- 1/2 Bund Dill
- 1/2 Bund Estragon
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Oliven schwarz ohne Stein
- 9 EL Olivenöl
- 30 g getrocknete Tomaten in Öl mariniert
- etwas Jodsalz
- etwas frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g Rauchforellenfilet
- 100 g Frischkäse
- 1 TL rosa Pfefferbeeren
- Zitronensaft
- 4 Tomaten
- 2 Schalotten
- 3 EL Balsamico-Essig
- 3 EL Forellenkaviar
- 1 Bund Erbsensprossen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1893 kJ
Energie (Kilokalorien):	452 kcal
Fett:	31 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,3 g
Kohlenhydrate:	29 g
davon Zucker:	5,3 g
Ballaststoffe:	4,8 g
Eiweiß:	11 g
Salz:	2,6 g

Zubereitung

1. Pfanni Kartoffel Knödel nach Packungsanleitung garen und abkühlen lassen.

2. Je 1/2 Bund Dill, Estragon, Petersilie und Basilikum abspülen und trocknen. Dill, Estragon und Petersilie getrennt fein hacken (dabei einige Blättchen als Dekoration zurücklegen). Basilikumblättchen in Streifen schneiden.

3. Knoblauch abziehen und hacken. Knoblauch, 100 g Oliven und 5 EL Olivenöl in der Küchenmaschine fein pürieren. 30 g getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Tomatenwürfel, gehackten Estragon und Petersilie unter die Olivenmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. 100 g Forellenfilets zerzupfen und mit 100 g Frischkäse pürieren. Dill und 1 TL gemahlene Pfefferbeeren unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

5. 4 Tomaten abspülen und fein würfeln. 2 Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten-, Tomatenwürfel und Basilikum mischen. 2 EL Olivenöl und 3 EL Balsamico Essig zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufstriche kalt stellen.

6. Pfanni Kartoffel Knödel in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und nacheinander in 2 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils zwei bis drei Minuten knusprig braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die verschiedenen Aufstriche auf die Knödelscheiben geben. Gemüse-Kartoffel-Crosstini mit restlichen Kräutern, 3 EL Forellenkaviar und 1 Bund Erbsensprossen garnieren und Gemüse-Kartoffel-Crosstini auf einer Platte anrichten.

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