

Knödeltaler mit Pilzrahm und Kresse

dazu bunter Salat mit Honig-Senf-Dressing

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 3140 kJ/751 kcal • Tag 3 kochen



Sonntagsknödel



Pflücksalat



grüne Kresse



Radieschen



Karotte



mittelscharfer Senf



Honig



Champignons



Kochsahne



Worcester Sauce



Zwiebel



Gemüsebrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Weißweinessig*, Olivenöl*, Öl*, Pfeffer*, Salz*, Butter*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 große Schüssel und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Sonntagsknödel (14) (15) (18)	500 g	750 g**	1000 g
Pflücksalat	75 g	100 g	150 g
grüne Kresse	20 g	20 g	20 g
Radieschen DE	100 g	150 g	200 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
mittelscharfer Senf 9)	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
Honig	8 g	16 g	20 g
Champignons	150 g	225 g	300 g
Kochsahne 7)	200 g	300 g	400 g
Worcester Sauce	8 ml	12 ml**	16 ml
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Weißweinessig*, Olivenöl*, Öl*, Butter*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 660 g)
Brennwert	477 kJ/114 kcal	3140 kJ/751 kcal
Fett	5,65 g	37,19 g
– davon ges. Fettsäuren	2,28 g	15,02 g
Kohlenhydrate	13,60 g	89,58 g
– davon Zucker	2,50 g	16,46 g
Eiweiß	1,91 g	12,55 g
Salz	0,880 g	5,798 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen **18)** Roggen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **NZ:** Neuseeland



Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel **Honig**, die Hälfte [zwei Drittel | den ganzen] **Senf**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig*** zu einem **Dressing** verrühren.

Dressing mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Salat vorbereiten

Karotte schälen und in die große Schüssel zu dem **Dressing** reiben.

Radieschen vierteln.

Die Hälfte der **Kresse** abschneiden und zusammen mit den **Radieschen** ebenfalls in die große Schüssel geben.

Alles mit dem **Dressing** marinieren lassen.



Gemüse schneiden

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Zwiebel halbieren, Schale abziehen und **Zwiebel** in feine Ringe schneiden.



Champignonrahm zubereiten

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Champignons** und **Zwiebel** darin 5 – 6 Min. scharf anbraten, bis die **Pilze** leicht gebräunt sind.

Hitze reduzieren, **Topfinhalt** mit **Worcester Sauce**, **Gemüsebrühpulver** und **Sahne** ablöschen und unter gelegentlichem Umrühren 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** dick genug ist.

Danach mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Währenddessen

Sonntagsknödel in je 3 Scheiben schneiden. 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** in einer großen Pfanne erhitzen. **Tipp:** Benutze 2 Pfannen für 4 Personen.

Knödeltaler in der Pfanne auf mittlerer Hitze je Seite 5 – 6 Min anbraten, bis sie goldbraun sind.

Tipp: Drücke die Taler zwischendurch mithilfe eines Pfannenwenders oder Löffel etwas flach.



Anrichten

Pflücksalat unter den vorbereiteten **Salat** heben.

Salat auf Teller verteilen, **Knödeltaler** daneben anrichten.

Champignonrahm nach Belieben auf den **Knödeltalern** verteilen oder dazureichen.

Restliche **Kresse** abschneiden und **Knödeltaler** damit garnieren.

Radieschen

Kindern kann das Wurzelgemüse zu scharf sein. Tipp für einen milderen Geschmack: übergieß die Radieschen mit heißem Wasser und lass sie 3 Minuten darin ziehen.