

Knödeltaler mit Pilzrahm und Kresse

dazu bunter Salat mit Honig-Senf-Dressing

Vegetarisch Family Thermomix kocht • 751 kcal • Tag 3 kochen

17



Sonntagsknödel



Pflücksalat



grüne Kresse



Radieschen



Karotte



mittelscharfer Senf



Honig



Champignons



Kochsahne



Worcester Sauce



Zwiebel



Gemüsebrühe



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

thermomix

🕒 25 [30 | 30] Min.

🕒 30 [35 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

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

Los geht's

Wasche Gemüse, Salat und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 große Schüssel

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*, Wasser*	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



Für den Salat

Karotte schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.

Die Hälfte [zwei Drittel | den ganzen] **Senf**, **Honig**, 15 g [20 g | 25 g] **Olivenöl***, 10 g [15 g | 20 g]

Wasser*, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.



Kleinigkeiten

Radieschen vierteln.

Die Hälfte der **Kresse** abschneiden und zusammen mit den **Radieschen** in die große Schüssel zu der zerkleinerten **Karotte** geben und vermischen.

Salat mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und zum Marinieren beiseitestellen.

Mixtopf spülen und trocknen.



Dünsten

Champignons vierteln.

Zwiebel abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

15 g [15 g | 20 g] **Öl*** und **Champignonviertel** zugeben und **4 Min./100 °C/↻/Stufe 1** dünsten.



Champignonrahm zubereiten

Sahne, **Worcester Sauce**, **Gemüsebrühpulver**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **8 Min./98 °C/↻/Stufe 1** kochen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Für die Knödeltaler

Sonntagsknödel in je 3 Scheiben schneiden.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** in einer großen Pfanne erhitzen und darin die **Knödeltaler** 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.

Tipp: Für 4 Personen zwei Pfannen verwenden.



Anrichten

Pflücksalat unter den vorbereiteten **Salat** heben. **Salat** auf Teller verteilen, **Knödeltaler** daneben anrichten.

Champignonrahm nach Belieben auf den **Knödeltalern** verteilen oder dazu reichen.

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

Guten Appetit!

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.