Knödelspieße mit Gemüse

Vegetarisch » Klöße&Co.

Zutaten (4 Personen)

» 1 Zucchini
» 250g Cocktailtomaten
» 250g Champignons
» 1 rote Paprika
» 1 gelbe Paprika
» 200g Schafskäse
» 1 Pk. Mini-Knödel
» 1 Zweig Rosmarin
» Thymian
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 100ml Olivenöl
» Salz & Pfeffer
» 1 EL Basilikum
» 2 EL Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen und putzen. Champignons feucht abreiben und putzen. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Schafskäse in Stücke schneiden. Miniknödel nach Packungsanweisung, jedoch in Salzwasser, zubereiten. Fertige Knödel aus dem Wasser nehmen, mit Käse und Gemüse abwechselnd auf Holzspieße stecken.

3. Ofen auf 200°C vorheizen. Rosmarin und Thymian verlesen, abbrausen. Rosmarinnadeln abzupfen und mit dem Thymian kleinschneiden. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Olivenöl mit den Kräutern und den gehackten Knoblauchzehen vermischen. Spieße mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Gewürzöl bestreichen.

4. Die Gemüse-Knödel-Spieße nebeneinander auf ein Backblech setzen und im Ofen 10-12min garen. Fertige Spieße herausnehmen, anrichten und mit gehackten Kräutern bestreuen. Dazu schmeckt frisch geröstetes Baguette und ein Klecks Kräuterquark.

Nährwerte: 600kcal/E16g/F41g/KH40g pro Portion

angelegt am: 24.02.2007 Rezept-Nr: 2229

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke