## TOMATEN-MOZZARELLA-KNÖDEL MIT TOMATENRAGOUT

## Zutaten:

- CATERLINE Tomaten-Mozzarella-Knödel
- PHASE Professional with natural Butter Flavour
- KNORR Tomato Pronto
- Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel

## Zubereitung und Anrichtung:

- Fein geschnittene Zwiebel in PHASE Professional anschwitzen, KNORR Tomato Pronto dazugeben, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken, ca. 20 Minuten kochen lassen, frische Tomatenwürfel dazugeben und kurz aufkochen.
- 2. Die CATERLINE Tomaten-Mozzarella-Knödel nach Anleitung zubereiten, auf dem Tomatenragout anrichten und mit mariniertem Blattspinat, Pesto und Parmesan garnieren.

