



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola und Birne

- 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 60 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 1 Zwiebel
- 2 Birnen
- 800 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 1 EL brauner Zucker
- 100 g Gorgonzola
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola und Birne

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

29,1 g Fett	20 g Kohlenhydrate	7,4 g Eiweiß	3,5 g Ballaststoffe	387 kcal Brennwert
-------------	--------------------	--------------	---------------------	--------------------

Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola und Birne 1 Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. 2 Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Birnenviertel in kleine Würfel schneiden.

800 ml lauwarmes Wasser in einen Topf geben, 60 g **GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe** einrühren und aufkochen. 200 ml Sahne zugeben und nochmals aufkochen.

1 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebeln darin anbraten bis sie leicht Farbe annehmen, 1 EL braunen Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Dann die Birnenwürfel zugeben und weitere 3 Minuten braten, bis sie glasig sind. Etwas abkühlen lassen.

100 g Gorgonzola zerbröseln, in die Pfanne geben und mit den Zwiebeln und den Birnen vermengen.

Die Kartoffelsuppe in tiefe Teller oder Schalen geben und die Zwiebel-Gorgonzola-Birnen darauf verteilen. Mit 1 EL fein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.