



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

Röstkartoffeln mit Pilzen und Spinat-Gorgonzola-Soße

- 60 g GEFRO Helle Soße
- 2 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- GEFRO Kräuterwürze
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 500 ml Milch, 1,5 % Fett
- 200 g Gorgonzola
- 500 g junge Spinatblätter, küchenfertig geputzt
- 500 g gemischte Pilze, küchenfertig geputzt
- Einige kleine Spinatblätter zum Garnieren

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Röstkartoffeln mit Pilzen und Spinat-Gorgonzola-Soße

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

33,2 g Fett	51 g Kohlenhydrate	10,5 g Eiweiß	16,5 g Ballaststoffe	612 kcal Brennwert
-------------	--------------------	---------------	----------------------	--------------------

Röstkartoffeln mit Pilzen und Spinat-Gorgonzola-Soße: 1 kg festkochende Kartoffeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, auf ein Sieb abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen.

In der Zwischenzeit 2 Knoblauchzehen und 1 mittelgroße Zwiebel schälen. Den Knoblauch fein hacken und die Zwiebel fein würfeln.

2 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** in einer Pfanne erwärmen. Den Knoblauch und die Zwiebeln darin glasig andünsten und mit 500 ml Milch ablöschen. 60 g **GEFRO Helle Soße** einrühren und aufkochen. 3 Minuten köcheln lassen.

200 g Gorgonzola grob zerbröseln und in der Soße unter Rühren schmelzen. 500 g junge Spinatblätter, küchenfertig geputzt, in die Soße geben und untermengen.

2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen und die, in mundgerechte Stücke geschnittenen, Kartoffeln darin rundherum anbraten. 500 g gemischte Pilze, küchenfertig geputzt, zugeben und ebenfalls anbraten. Mit etwas **GEFRO Kräuterwürze** würzen.

Das Kartoffel-Pilzgemüse mit der Gorgonzolasoße auf Tellern anrichten und mit den Spinatblättern garnieren.