



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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Spargel-Pilzragout mit Kartoffelrösti

- 25 g GEFRO Soße zu Braten
- 4 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 1 kg Spargel
- 350 g gemischte Pilze, geputzt
- 1 EL Butter
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 250 ml Milch, 1,5 % Fett
- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Zucker

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Spargel-Pilzragout mit Kartoffelrösti

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 70 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

19,5 g Fett	36,2 g Kohlenhydrate	11,2 g Eiweiß	8,7 g Ballaststoffe	371 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

**Spargel-Pilzragout mit Kartoffelrösti:** 1 kg Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker etwa 10 Minuten bissfest garen. Auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

350 g gemischte Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Die Pilze mit 1 EL Zitronensaft abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

250 ml Milch in die Pfanne geben und erwärmen. 25 g **GEFRO Soße zu Braten** einrühren, aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Die Pilze in die Soße geben. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

800 g festkochende Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kartoffelscheiben in sehr feine Streifen schneiden. Die Feuchtigkeit mit den Händen etwas ausdrücken und die Streifen in eine Schüssel geben. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

4 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen. Jeweils ein Häufchen Kartoffelstreifen in die Pfanne geben und anbraten. Wenden, etwas andrücken und knusprig fertig braten. Auf diese Weise alle Kartoffelrösti braten.

In der Zwischenzeit das Pilzragout nochmals kurz aufkochen, die Spargelstücke zugeben und etwa 5 Minuten bei geringer Temperatur ziehen lassen.

Das Spargel-Pilzragout mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.