



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

Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout

- 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 25 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 600 g frische Pilze
- 60 g Walnusskerne
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 250 ml Milch, 1,5 % Fett
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 400 g frische Kartoffelgnocchi
- Salz
- 80 g Bergkäse, fein gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

23,1 g Fett	70,5 g Kohlenhydrate	20,5 g Eiweiß	9,7 g Ballaststoffe	575 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout Den Ofen auf 200°C vorheizen. 600 g frische Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. 60 g Walnusskerne hacken. 1 Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

1 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** und 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Temperatur glasig andünsten. Die Temperatur erhöhen, die Pilze zugeben und anbraten.

250 ml Milch (1,5% Fett) in einem Topf erwärmen, 25 g **GEFRO Edelpilz Cremesuppe** einrühren und aufkochen. Die Suppe zu den Pilzen geben.

1 kleinen Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den gehackten Walnusskernen untermengen.

400 g frische Kartoffelgnocchi nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Gnocchi in eine feuerfeste Form geben und mit dem Pilzragout vermengen. Mit 80 g fein geriebenem Bergkäse bestreuen und im Ofen goldbraun überbacken.

Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.