



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 Kartoffelsuppe mit geräucherter Forelle

- 60 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 1 Liter Milch, 1,5% Fett
- 2 Scheiben Toastbrot
- 100 g Forellenfilet, geräuchert
- 1 EL Butter
- 70 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 EL Kerbel, fein geschnitten

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gratinierte Kartoffelsuppe mit geräucherter Forelle

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 35 Minuten

Nährwerte pro Portion:

| | | | | |
|-------------|----------------------|---------------|---------------------|--------------------|
| 11,2 g Fett | 25,1 g Kohlenhydrate | 23,6 g Eiweiß | 1,9 g Ballaststoffe | 293 kcal Brennwert |
|-------------|----------------------|---------------|---------------------|--------------------|

Gratinierte Kartoffelsuppe mit geräucherter Forelle Den Backofen auf 200°C vorheizen. 1 Liter Milch (1,5% Fett) in einen Topf geben und leicht erwärmen. 60 g **GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe** einrühren und aufkochen. Die Kartoffelsuppe in ofenfeste Schalen verteilen.

Die Rinde von 2 Toastbrotstücken entfernen und das Brot in Würfel schneiden. 100 g geräuchertes Forellenfilet ebenfalls würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel darin knusprig anrösten. Forellenwürfel zugeben, ebenfalls kurz anrösten und alles auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Würfel auf die Suppenschalen verteilen.

70 ml Sahne steif schlagen und 2 Eigelb sowie 50 g geriebenen Parmesan nach und nach vorsichtig unterheben. Die Gratinmasse auf die Suppen geben und im Ofen goldbraun überbacken.

Die gratinierte Kartoffelsuppe aus dem Ofen nehmen, mit 1 EL fein geschnittenem Kerbel bestreuen und sofort servieren

Tipp: Anstatt der Forelle eignen sich auch Speck, Lachs, Räucheraal oder als vegetarische Alternative geröstete Pilze bestens als Einlage in dieser herzhaften Suppe.