



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

Karotten-Kartoffelgratin mit Gorgonzola

- 1 EL GEFRO Suppe
- 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 30 g GEFRO Gourmet Gemüse Cremesuppe
- 1 kg festkochende Kartoffeln, geschält
- 600 g junge Karotten, geschält
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 150 g Gorgonzola
- 1 EL gehackte Petersilie

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Karotten-Kartoffelgratin mit Gorgonzola

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

27,1 g Fett	46,7 g Kohlenhydrate	12,7 g Eiweiß	11,6 g
Ballaststoffe	499 kcal Brennwert		

Karotten-Kartoffelgratin mit Gorgonzola Den Backofen auf 180°C vorheizen. 1 kg festkochende, geschälte Kartoffeln und 600 g junge Karotten, geschält, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

In einem großen Topf etwa 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und 1 EL **GEFRO Suppe** zugeben. Getrennt voneinander zuerst die Karottenscheiben für 3 Min., dann die Kartoffelscheiben für 4 Minuten in der Brühe garen und auf ein Sieb geben.

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 1 Zwiebel ebenfalls schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** erwärmen und den Knoblauch sowie die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Zwiebel-Knoblauchmischung in einer großen Auflaufform gleichmäßig verteilen und die Karotten sowie die Kartoffelscheiben hineinschichten.

200 ml Wasser erwärmen und 30 g **GEFRO Gourmet Gemüse Cremesuppe** einrühren. Aufkochen, 200 ml Sahne einrühren und über das Karotten-Kartoffelgemüse gießen. 150 g Gorgonzola grob zerbröseln und auf dem Gratin verteilen. Das Karotten-Kartoffelgratin für etwa 25 Minuten in den Ofen geben.

Das fertig gegarte Gratin mit 1 EL gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Wem der Gorgonzola im Geschmack zu extrem ist, kann hier auch einen geriebenen Parmesan oder Allgäuer Bergkäse verwenden.