



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

Kartoffel-Gnocchi

- GEFRO Suppe
- GEFRO Helle Soße
- GEFRO Fleischwürze
- 3 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl
- 20 EL GEFRO Gourmet Kürbis Cremesuppe
- 1 kg Kartoffeln
- 400 g Mehl
- 2 Eier

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffel-Gnocchi

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

16,8 g Fett 136 g Kohlenhydrate 26,1 g Eiweiß 811 kcal Brennwert

Kartoffel-Gnocchi 1 kg Kartoffeln schälen, vierteln und kochen. Auskühlen lassen. Zerdrücken und wie folgt einen Kartoffelteig herstellen:

400 g Mehl und 2 Eier zu den zerdrückten Kartoffeln geben. Ca. 200 g (ca. 18 - 20 EL) **GEFRO Gourmet Kürbis Cremesuppe** Pulver unterkneten. Eine dicke Rolle formen (Durchmesser ca. 2 cm) und Gnocchis abstechen. Diese in heiße **GEFRO Brühe** geben, bis sie oben schwimmen - danach abgießen und in 2 - 3 EL **GEFRO Omega-3-Speiseöl** etwas abrösten und mit **GEFRO Fleischwürze** würzen.

Tipp: Besonders schmeckt dazu: eine **GEFRO Helle Soße**, die mit Käse verfeinert wird.