



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-Käsesuppe mit Röstbrotwürfeln

- 2 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 80 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 1,5 l Milch, 1,5% Fett
- 150 g Allgäuer Bergkäse
- 2 Scheiben Bauernbrot
- 2 EL Schmand
- 2 EL Petersilie, fein gehackt

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffel-Käsesuppe mit Röstbrotwürfeln

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

21,2 g Fett	42,3 g Kohlenhydrate	28,5 g Eiweiß	1,5 g Ballaststoffe	479 kcal
-------------	----------------------	---------------	---------------------	----------

Kartoffel-Käsesuppe mit Röstbrotwürfeln: 1,5 l Milch (1,5% Fett) erwärmen, 80 g **GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe** einrühren und aufkochen.

150 g Allgäuer Bergkäse in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben. Die Hitze auf ein Minimum reduzieren und den Käse unter ständigem Rühren schmelzen. Die Suppe nicht mehr aufkochen und den Topf sofort vom Herd nehmen.

2 Bauernbrotscheiben in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** knusprig anrösten.

Die Kartoffel-Käsesuppe in Suppenteller anrichten. Jeweils einen Kleks Schmand auf die Suppe geben und mit den Röstbrotwürfeln und der gehackten Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer es besonders herzhaft mag, röstet noch einige Würfel Speck an und gibt diese in die Suppe.