



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-Steinpilzsuppe mit Frischkäse

- 60 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 3 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 300 g frische Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 TL Majoranblättchen, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 900 ml Milch, 1,5 % Fett
- 150 g Frischkäse
- Etwas Majoran zum Garnieren

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Frischkäse

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

29,3 g Fett	18,6 g Kohlenhydrate	17 g Eiweiß	5,9 g Ballaststoffe	403 kcal Brennwert
-------------	----------------------	-------------	---------------------	--------------------

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Frischkäse: 300 g Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebelstreifen darin goldbraun anbraten.

1 EL Butter in einem großen Topf schmelzen und 200 g Steinpilze darin anbraten, 1 TL fein geschnittene Majoranblättchen zugeben und kurz mitdünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. 900 ml Milch zugeben und erwärmen.

60 g **GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe** unterrühren und aufkochen. 150 g Frischkäse einrühren und die Suppe vom Herd nehmen.

Die übrigen Steinpilze in feine Streifen schneiden und in 1 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe in tiefe Teller oder Schalen füllen, mit den gebratenen Steinpilzstreifen und etwas Majoran garnieren.