



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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Kartoffelgnocchi in Allgäuer Bergkäsesoße mit Lauch und Pfifferlingen

- GEFRO Suppe
- 30 g GEFRO Helle Soße
- GEFRO Omega-3-Speiseöl
- GEFRO Ballaststoff Nudeln
- 500 g frische Kartoffelgnocchi
- Salz
- 1 Stange Lauch
- 600 g kleine Pfifferlinge, geputzt
- Milch, 1,5% Fett
- 100 g Allgäuer Bergkäse

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Kartoffelgnocchi in Allgäuer Bergkäsesoße mit Lauch und Pfifferlingen

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 35 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

13,5 g Fett	94,2 g Kohlenhydrate	21,7 g Eiweiß	17,7 g
Ballaststoffe	592 kcal	Brennwert	

**Kartoffelgnocchi in Allgäuer Bergkäsesoße mit Lauch und Pfifferlingen:** 500 g frische Kartoffelgnocchi in reichlich Salzwasser bissfest garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

1 Stange Lauch der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Etwas **GEFRO Omega-3-Speiseöl** in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi, Lauchstreifen sowie 600 g kleine, geputzte Pfifferlinge nacheinander darin anbraten und mit **GEFRO Suppe** würzen.

300 ml Milch, 1,5% Fett, in einem Topf erwärmen, 30 g **GEFRO Helle Soße** einrühren und aufkochen. Gnocchi, Lauchstreifen und die Pfifferlinge in die Soße geben. 100 g Allgäuer Bergkäse fein reiben und unter die Gnocchi mischen.

Sofort servieren.

**Tipp:** Das Gericht schmeckt auch wunderbar mit kleinen Semmelknödeln oder **GEFRO Ballaststoff Nudeln**.