



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

Maccheroni mit Birnen und Gorgonzola

- 60 g GEFRO Helle Soße
- 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 1 Zwiebel
- 600 ml Milch, 1,5% Fett
- 100 g Gorgonzola
- 400 g kurze Maccheroni
- Salz
- 2 kleine Birnen
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL Butter
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- 3 EL Semmelbrösel

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Maccheroni mit Birnen und Gorgonzola

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

19 g Fett 102 g Kohlenhydrate 25,4 g Eiweiß 8,2 g Ballaststoffe 687 kcal Brennwert

Maccheroni mit Birnen und Gorgonzola Den Backofen auf 200°C vorheizen. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra in einem Topf erwärmen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. 600 ml Milch (1,5% Fett) zu den Zwiebeln geben und erwärmen. 60 g GEFRO Helle Soße einrühren und aufkochen.

100 g Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, in die Soße geben und verrühren, bis sich der Käse aufgelöst hat.

400 g kurze Maccheroni in reichlich Salzwasser al dente garen, auf ein Sieb geben und abtropfen. 2 kleine Birnen vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel in Spalten schneiden. Die Birnenspalten mit 1 TL frisch gepresstem Zitronensaft marinieren.

1 EL Butter mit 1 TL fein gehacktem Thymian und 3 EL Semmelbröseln gut vermischen. Die Maccheroni in eine ofenfeste Form geben, die Birnenspalten untermischen, Gorgonzolasoße darüber verteilen und mit den Butterbröseln bestreuen.

Die Form für etwa 15 Minuten in den Ofen geben bis die Brösel eine goldbraune Farbe angenommen haben. Sofort servieren.