



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

### Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

- 1 EL GEFRO Suppe
- 1 TL GEFRO Kräuterwürze
- 2 EL GEFRO Honig Wald & Blüte
- 2 EL GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 1 kg rohe, festkochende Kartoffeln
- 100 g gekochte Putenbrust
- 175 ml Milch, 1,5%
- 150 ml Weißwein
- 1 TL Speisestärke
- 300 g Preiselbeeren

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

## Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 60 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

5,7 g Fett      38,5 g Kohlenhydrate      13,2 g Eiweiß      265 kcal Brennwert

**Ofenrösti:** Das Backblech mit Backpapier auslegen.

1 kg rohe, festkochende Kartoffeln schälen und groß raspeln. 100 g gekochte Putenbrust klein würfeln und dazugeben.

175 ml Milch (1,5%), 1 EL GEFRO Suppe, 1 TL GEFRO Kräuterwürze, 2 EL GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe miteinander verrühren und auf die Kartoffel-Putenbrustmischung geben.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200°C ca. 40 - 50 Min. backen.

Probieren Sie als Variante Schinken anstatt Putenbrust - schmeckt auch sehr lecker.

**Preiselbeerkompott:** 1 TL Speisestärke in 150 ml Weißwein auflösen, mit 2 EL GEFRO Honig Wald & Blüte und 150 g Preiselbeeren zum Kochen bringen. Das Kompott 7 Min. köcheln lassen. Dann die übrigen 150 g Preiselbeeren dazugeben und 2 - 3 Min. mitkochen.