



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen der **Kartoffel-Gnocci** benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

**GEFRO Reformversand**

Wernher-von-Braun-Strasse 21  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0800 / 95 95 100\*

Telefax 0800 / 95 95 111\*

\*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

Alle übrigen Zutaten besorgen Sie sich bei dem Händler "Ihres Vertrauens"...

## Einkaufszettel

**Kartoffel-Gnocci**

- 1 kg Kartoffeln
- 400 g Mehl
- 2 Eier

## Kartoffel-Gnocci

**Rezept für 4 Personen. Zubereitung ca. 40 Minuten.**

**Nährwerte pro Portion:**

16,8 g Fett  
136 g Kohlenhydrate  
26,1 g Eiweiß  
811 kcal

**Kartoffel-Gnocci:** 1 kg Kartoffeln schälen, vierteln und kochen. Auskühlen lassen. Zerdrücken und wie folgt einen Kartoffelteig herstellen: 400 g Mehl und 2 Eier zu den zerdrückten Kartoffeln geben. Ca. 200 g (ca. 18 - 20 EL) **GEFRO Gourmet Kürbis Cremesuppe** Pulver unterkneten. Eine dicke Rolle formen (Durchmesser ca. 2 cm) und Gnoccis abstechen. Diese in heiße **GEFRO Brühe** geben, bis sie oben schwimmen – danach abgießen und in 2 - 3 EL **GEFRO Omega-3-Speiseöl** etwas abrösten und mit **GEFRO Fleischwürze** würzen.

**Tipp:** Besonders schmeckt dazu: eine **GEFRO Helle Soße**, die mit Käse verfeinert wird.