



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen der **Lachs-Gorgonzola Soße** 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

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

Einkaufszettel

Lachs-Gorgonzola Soße

- 250 g gefrorenen Lachs
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Milch
- 200 g Gorgonzola oder Blauschimmelkäse
- 200 g Räucherlachs
- 4 EL Weißwein
- Petersilie

Lachs-Gorgonzola Soße

Rezept für 4 Personen. Zubereitung ca. 30 Minuten.

Nährwerte pro Portion:

28,0 g Fett

9,8 g Kohlenhydrate

35,7 g Eiweiß

441 kcal

Lachs-Gorgonzola Soße: Den Lachs ca. 10 Min. auftauen lassen, dann mit dem **GEFRO Küchenmesser** in dünne Streifen (ca. 1 cm) schneiden.

1 EL **GEFRO Distelöl** in einer tiefen Anti-Haft-Pfanne erhitzen, Lachs von beiden Seiten anbraten. 1 Knoblauchzehe fein gehackt dazugeben und mit **GEFRO Kräuterwürze** würzen. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

500 ml Milch in der Pfanne leicht erwärmen, 2 EL **GEFRO Helle Soße** mit dem Schneebesen einrühren und unter Rühren aufkochen. 200 g Gorgonzola grob zerkleinern und in der Soße schmelzen lassen (rühren!). 200 g Räucherlachs in Streifen schneiden und mit dem gebratenen Lachs zur Soße geben. 4 EL Weißwein zugeben und nochmals kurz erwärmen. Die Lachssoße pikant abschmecken – servieren. Gehackte Petersilie darüberstreuen.

Tip: Ein ideales Gericht – es gelingt immer, geht schnell und ist doch etwas Besonders – ideal mit **GEFRO Vollkorn Bandnudeln** gewalzt als Beilage.