



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen der **Ofenrösti mit Preiselbeerkompott** 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

Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

- 1 kg rohe, festkochende Kartoffeln
- 100 g gekochte Putenbrust
- 175 ml Milch (1,5%)
- 150 ml Weißwein
- 1 TL Speisestärke
- 300 g Preiselbeeren

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

Ofenrösti mit Preiselbeerkompott: 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.