



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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

Feldsalat-Kartoffel-Cremesuppe mit Bauernbrotraclette

- 45 g GEFRO Kartoffelsuppe
- 1 Liter Milch, 1,5 % Fett
- 80 g Feldsalat
- 50 g Blattspinat
- 2 Schalotten
- 8 halbe Bauernbrotscheiben
- 2 EL Schmand
- 1 EL Butter
- 4 Scheiben Raclette- oder Bergkäse
- 1 Bund Schnittlauch

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Feldsalat-Kartoffel-Cremesuppe mit Bauernbrotraclette

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

12,1 g Fett 39,3 g Kohlenhydrate 19,2 g Eiweiß 4,3 g Ballaststoffe
346 kcal Brennwert

1 Suppe zubereiten:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 1 Liter Milch in einem Topf erwärmen, 45 g GEFRO Kartoffelsuppe einrühren und aufkochen.

2 Gemüse vorbereiten:

2 Schalotten schälen und fein würfeln. 50 g Blattspinat und 80 g Feldsalat waschen, putzen und gut abtropfen lassen.

3 Spinat und Feldsalat andünsten:

1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Dann die Spinatblätter und den Feldsalat zugeben und kurz mitdünsten. Das Gemüse zur Suppe geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

4 Bauernbrotraclette zubereiten:

8 halbe Brotscheiben jeweils mit einer halben Scheibe Raclette- oder Bergkäse belegen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen goldbraun überbacken.

5 Anrichten & Servieren:

1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, 2 EL Schmand daraufgeben und mit Schnittlauch bestreuen. Mit den gratinierten Brotscheiben servieren.

Tipps & Varianten: Tipp: Für extra Cremigkeit kann man einen Schuss Sahne oder einen Löffel Crème fraîche in die pürierte Suppe geben. Variante: Statt Raclettekäse schmeckt auch würziger Bergkäse oder kräftiger Appenzeller hervorragend. Extra-Idee: Wer mag, gibt vor dem Pürieren ein paar gegarte Kartoffelwürfel in die Suppe - das sorgt für mehr Biss. Nicht vergessen: Die Suppe lässt sich wunderbar vorbereiten und kurz vor dem Servieren einfach wieder aufwärmen.