



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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Gefüllte Kartoffelklöße mit glasiertem Wintergemüse

- 25 g GEFRO BIO Helle Soße
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- GEFRO Gewürz Pfeffer
- 700 g Kloßteig halb und halb, aus dem Kühlregal
- 300 g braune Champignons
- 100 g Austernpilze
- 80 g Bergkäse, gerieben
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1 g Kohlrabi
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Haselnüsse, gehackt
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 1 kräftige Prise Zucker
- Salz

Weitere tolle Rezepte findest du unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Gefüllte Kartoffelklöße mit glasiertem Wintergemüse

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 50 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

23,9 g Fett 37,3 g Kohlenhydrate 17 g Eiweiß 11,2 g Ballaststoffe  
435 kcal Brennwert

#### 1 Pilzfüllung vorbereiten:

300 g braune Champignons und 100 g Austernpilze putzen und fein hacken. 1 Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Die Pilze zugeben und anbraten. 1 EL gehackte Haselnüsse, 1 EL fein geschnittenen Schnittlauch und 2 EL fein gehackte Petersilie untermengen. Mit Salz und GEFRO Gewürz-Pfeffer würzen und die Füllung vollständig auskühlen lassen.

#### 2 Klöße füllen:

Aus 700 g Kloßteig 8 gleich große Klöße formen. In die Mitte jeweils eine Mulde drücken und die Pilzmasse hineingeben. Die Klöße verschließen und bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

#### 3 Wintergemüse vorbereiten:

2 Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Kohlrabi schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. 1 Stange Lauch putzen, in Ringe schneiden und gründlich in kaltem Wasser waschen. Das Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

#### 4 Klöße garen:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben, die Hitze reduzieren und garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann noch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

#### 5 Käsesoße zubereiten:

250 ml Wasser in einem Topf erwärmen. 25 g GEFRO BIO Helle Soße einrühren und aufkochen. 80 g geriebenen Bergkäse unterrühren und die Soße vom Herd nehmen.

#### 6 Gemüse glasieren:

1 kräftige Prise Zucker und 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Das blanchierte Gemüse zugeben und darin erwärmen. Gelegentlich schwenken und leicht salzen.

## **7 Anrichten & Servieren:**

Das glasierte Wintergemüse auf Tellern verteilen. Die gefüllten Klöße daraufsetzen und mit der warmen Käsesoße servieren.

Tipps & Varianten: Tipp: Damit die Klöße beim Füllen nicht reißen, lohnt es sich, die Hände leicht anzufeuchten - so lässt sich der Kloßteig geschmeidiger formen. Variante: Du kannst die Pilzfüllung kräftiger gestalten, indem du die Pilze vor dem Mischen kurz ohne Fett anröstest. Dadurch entsteht ein intensiveres Pilzaroma, ohne neue Zutaten hinzuzufügen.