



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

Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout

- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 25 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 600 g frische Pilze
- 60 g Walnusskerne
- 1 g Zwiebel
- 1 EL Butter
- 250 ml Milch, 1,5 % Fett
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 400 g frische Kartoffelgnocchi
- Salz
- 80 g Bergkäse, fein gerieben

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

23,1 g Fett 70,5 g Kohlenhydrate 20,5 g Eiweiß 9,7 g Ballaststoffe
575 kcal Brennwert

1 Vorbereitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

600 g frische Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden.

60 g Walnusskerne hacken.

1 Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

2 Pilzragout anbraten:

1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra und 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen.

Die Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Temperatur glasig dünsten, dann die Temperatur erhöhen, die Pilze zugeben und kräftig anbraten.

3 Soße zubereiten:

250 ml Milch (1,5 % Fett) in einem Topf erwärmen, 25 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe einrühren und aufkochen.

Die Suppe zu den Pilzen geben.

1 kleinen Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den gehackten Walnusskernen untermengen.

4 Gnocchi kochen:

400 g frische Kartoffelgnocchi nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen.

Auf ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

5 Gratinieren:

Die Gnocchi in eine feuerfeste Form geben, mit dem Pilzragout vermengen und mit 80 g fein geriebenem Bergkäse bestreuen.

Im Ofen goldbraun überbacken.

Tipps & Varianten

Tipp: Für extra Aroma einige Tropfen GEFRO Steinpilzöl über das fertige Gericht träufeln.

Variante: Statt Bergkäse passt auch fein geriebener Parmesan hervorragend.

Nicht vergessen: Frisch gehackte Petersilie gibt dem Gericht kurz vor dem Servieren eine frische Note.