



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

Karotten-Kartoffelgratin mit Gorgonzola

- 1 EL GEFRO Suppe
- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 30 g GEFRO Gourmet Gemüse Cremesuppe
- 1 kg festkochende Kartoffeln, geschält
- 600 g junge Karotten, geschält
- 2 Knoblauchzehen
- 1 g Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 150 g Gorgonzola
- 1 EL gehackte Petersilie

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Karotten-Kartoffelgratin mit Gorgonzola

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

27,1 g Fett 46,7 g Kohlenhydrate 12,7 g Eiweiß 11,6 g Ballaststoffe
499 kcal Brennwert

1 Gemüse vorbereiten:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

1 kg festkochende Kartoffeln und 600 g junge Karotten schälen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Vorgaren:

In einem großen Topf ca. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und 1 EL GEFRO Suppe zugeben.

Zuerst die Karottenscheiben 3 Minuten, anschließend die Kartoffelscheiben 4 Minuten in der Brühe garen.

Beides auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

3 Zwiebelmischung anbraten:

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

1 Zwiebel ebenfalls schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Mischung gleichmäßig in einer großen Auflaufform verteilen.

4 Gratin schichten:

Kartoffel- und Karottenscheiben abwechselnd in die Form schichten.

200 ml Wasser erhitzen und 30 g GEFRO Gemüse Cremesuppe einrühren.

Kurz aufkochen, 200 ml Sahne zugeben und über das Gemüse gießen.

150 g Gorgonzola grob zerbröseln und gleichmäßig auf dem Gratin verteilen.

5 Backen & Servieren:

Das Karotten-Kartoffelgratin etwa 25 Minuten im Ofen backen, bis es goldbraun ist.

Vor dem Servieren mit 1 EL gehackter Petersilie bestreuen.

Tipps & Varianten

Tipp: Wem der Gorgonzola zu kräftig ist, kann stattdessen geriebenen Parmesan oder Allgäuer Bergkäse verwenden - so wird das Gratin milder, aber genauso cremig.

Variante: Für eine fruchtige Note 2 EL gehackte getrocknete Tomaten zwischen die Gemüseschichten geben.

Nicht vergessen: Das Gratin schmeckt besonders gut zu Geflügel oder frischem Blattsalat als leichte Beilage.