



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

Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola und Birne

- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 60 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 800 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 100 g Gorgonzola
- 2 Birnen
- 1 Zwiebel
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola und Birne

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

29,1 g Fett 20 g Kohlenhydrate 7,4 g Eiweiß 3,5 g Ballaststoffe 387 kcal Brennwert

1 Zwiebeln und Birnen vorbereiten:

1 Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

2 Birnen schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

2 Suppe kochen:

800 ml lauwarmes Wasser in einen Topf geben, 60 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe einrühren und aufkochen.

200 ml Sahne zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

3 Birnen-Gorgonzola-Mischung zubereiten:

1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen.

1 EL braunen Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen.

Dann die Birnenwürfel zugeben und weitere 3 Minuten braten, bis sie glasig sind.

Etwas abkühlen lassen, dann 100 g Gorgonzola zerbröseln und mit den Zwiebeln und Birnen vermengen.

4 Anrichten & Servieren:

Die heiße Kartoffelsuppe in tiefe Teller oder Schalen geben.

Die Zwiebel-Gorgonzola-Birnen darauf verteilen und mit 1 EL fein gehackter Petersilie bestreuen.

Tipps & Varianten

Tipps: Wer es würziger mag, kann etwas GEFRO Gewürz-Pfeffer über die Suppe streuen - das harmonisiert wunderbar mit der Süße der Birnen und der Würze des Gorgonzolas.