



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

Kartoffelgnocchi in Allgäuer Bergkäsesoße mit Lauch und Pfifferlingen

- GEFRO Suppe
- 30 g GEFRO Helle Soße
- GEFRO Omega-3-Speiseöl
- 500 g frische Kartoffelgnocchi
- Salz
- 1 Stange Lauch
- 600 g kleine Pfifferlinge, geputzt
- Milch, 1,5% Fett
- 100 g Allgäuer Bergkäse

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Kartoffelgnocchi in Allgäuer Bergkäsesoße mit Lauch und Pfifferlingen

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Minuten

Nährwerte pro Portion:

13,5 g Fett 94,2 g Kohlenhydrate 21,7 g Eiweiß 17,7 g Ballaststoffe
592 kcal Brennwert

1 Gnocchi kochen:

500 g frische Kartoffelgnocchi in reichlich Salzwasser bissfest garen. Anschließend auf ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2 Gemüse vorbereiten:

1 Stange Lauch der Länge nach halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Etwas GEFRO Omega-3-Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi, Lauchstreifen und 600 g kleine, geputzte Pfifferlinge nacheinander darin anbraten. Mit GEFRO Suppe würzen.

3 Käsesoße zubereiten:

300 ml Milch (1,5 % Fett) in einem Topf erwärmen und 30 g GEFRO Helle Soße einrühren. Kurz aufkochen lassen.

4 Alles vermengen:

Gnocchi, Lauchstreifen und Pfifferlinge in die Soße geben. 100 g fein geriebenen Allgäuer Bergkäse unterrühren, bis er geschmolzen ist.

5 Servieren:

Das Gericht sofort heiß servieren.

Tipps & Varianten: Tipp 1: Das Gericht schmeckt auch wunderbar mit kleinen Semmelknödeln oder GEFRO Ballaststoff Nudeln. Tipp 2: Ein kleines Stück Knoblauch beim Anbraten der Pfifferlinge verleiht dem Gericht eine würzige Note. Variante 1: Anstelle von Pfifferlingen schmecken auch Steinpilze oder Champignons hervorragend. Variante 2: Für eine herzhaftere Variante einige Speckwürfel knusprig anbraten und vor dem Servieren über das Gericht streuen - das sorgt für einen köstlichen Kontrast zur cremigen Käsesoße.