



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

### Kartoffelpfannkuchen mit Pfeifferlingragout

- 25 g GEFRO Soße zu Braten
- 1 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl
- 300 g Pfeifferlinge
- 2 g Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 250 ml Wasser
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 kg festkochende Kartoffeln, geschält
- 2 mittelgroße Eier

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

## Kartoffelpfannkuchen mit Pfeifferlingragout

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

18 g Fett 38 g Kohlenhydrate 9,9 g Eiweiß 10,1 g Ballaststoffe 356 kcal Brennwert

### 1 Pfeifferlinge vorbereiten:

300 g Pfeifferlinge putzen und je nach Größe halbieren. 2 Schalotten schälen, halbieren und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Pfeifferlinge zugeben und bei starker Hitze kräftig anbraten. Mit 1 TL Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.+

### 2 Ragout zubereiten:

In einem Topf 250 ml Wasser erwärmen, 25 g GEFRO Soße zu Braten einrühren und aufkochen. Die angebratenen Pfeifferlinge in die Soße geben und bei geringer Temperatur ziehen lassen. 1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

3 Kartoffelmasse anrühren:

1 kg festkochende, geschälte Kartoffeln fein raspeln. Die Masse auf ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Anschließend in eine Schüssel geben und 2 mittelgroße Eier nach und nach untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### 3 Pfannkuchen ausbacken:

In einer beschichteten Pfanne jeweils 1 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl erhitzen und die Kartoffelmasse portionsweise zu knusprigen Kartoffelpfannkuchen ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### 4 Anrichten & Servieren:

Das Pfeifferlingragout mit den Kartoffelpfannkuchen auf Tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

### **Tipps & Varianten**

Tipps 1: Besonders knusprig werden die Kartoffelpfannkuchen, wenn du sie nach dem Ausbacken kurz im heißen Ofen (ca. 200 °C) für 5 Minuten nachbackst.

Tipps 2: Für ein besonders feines Aroma kannst du dem Pfifferlingragout einen Schuss Weißwein oder einen Klecks Crème fraîche hinzufügen.

Variante 1: Wer mag, gibt etwas GEFRO Kräuterwürze in die Kartoffelmasse - das verleiht den Pfannkuchen eine würzig-kräuterige Note.

Variante 2: Für Fleischliebhaber passt auch kross gebratener Speck oder Schinken hervorragend zu den Pfifferlingen.