



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

Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäseklößchen

- 100 g GEFRO Gourmet Kürbis Cremesuppe
- 1 Platte Blätterteig, tiefgefroren
- 2 Eigelb
- 1 Liter Milch, fettarm
- 130 g frischer Ziegenkäse, Rolle aus dem Kühlregal
- 3 EL Mehl, Type 405
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 EL geröstete Kürbiskerne
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Kürbiskernöl

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäseklößchen

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

24,1 g Fett 38,6 g Kohlenhydrate 21,6 g Eiweiß 3,5 g Ballaststoffe
454 kcal Brennwert

Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäseklößchen:

1 Blätterteig vorbereiten:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Aus gefrorenem Blätterteig mit einem Ausstecher 4 Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auftauen lassen.

1 Eigelb mit 1 EL Milch verrühren, die Sterne damit bestreichen und ca. 15 Min. goldgelb backen.

2 Ziegenkäseklößchen formen:

130 g Ziegenkäse mit 1 Eigelb in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Nach und nach 3 EL Mehl untermischen, bis eine glatte Masse entsteht.

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur siedet.

Mit zwei Esslöffeln Nocken formen und diese vorsichtig ins Wasser geben.

Etwa 10 Min. im siedenden Wasser ziehen lassen.

3 Suppe kochen:

In der Zwischenzeit 1 Liter Milch erhitzen, 100 g GEFRO Gourmet Kürbis Cremesuppe einrühren und aufkochen.

4 Anrichten:

Die gegarten Klößchen aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Klößchen hineinlegen.

Mit 1 EL gerösteten Kürbiskernen und 2 EL gehackter Petersilie bestreuen.

Mit 1 EL Kürbiskernöl beträufeln und mit den Blätterteigsternen servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Die Ziegenkäseklößchen lassen sich hervorragend vorbereiten. Einfach in kaltem Wasser aufbewahren und kurz vor dem Servieren in der heißen Suppe erwärmen.

Variante: Wer es kräftiger mag, gibt etwas zerbröselten Ziegenfrischkäse direkt in die Suppe oder verwendet statt Milch einen Teil Sahne.