



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

Maccheroni mit Birnen und Gorgonzola

- 60 g GEFRO Helle Soße
- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 1 g Zwiebel
- 600 ml Milch, 1,5% Fett
- 100 g Gorgonzola
- 400 g kurze Maccheroni
- Salz
- 2 kleine Birnen
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL Butter
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- 3 EL Semmelbrösel

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Maccheroni mit Birnen und Gorgonzola

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

19 g Fett 102 g Kohlenhydrate 25,4 g Eiweiß 8,2 g Ballaststoffe
687 kcal Brennwert

1 Vorbereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln.

2 Soße zubereiten:

1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einem Topf erwärmen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

600 ml Milch (1,5 % Fett) zugeben, erwärmen und 60 g GEFRO Helle Soße einrühren. Aufkochen und glattrühren.

100 g Gorgonzola in Stücke schneiden, in die Soße geben und rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

3 Pasta & Birnen vorbereiten:

400 g kurze Maccheroni in reichlich Salzwasser al dente garen, abgießen und abtropfen lassen.

2 kleine Birnen vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 1 TL frisch gepresstem Zitronensaft marinieren.

4 Gratin vorbereiten:

1 EL Butter mit 1 TL fein gehacktem Thymian und 3 EL Semmelbröseln mischen.

Die Maccheroni in eine ofenfeste Form geben, Birnenspalten untermischen, Gorgonzolasoße darüber verteilen und mit den Butterbröseln bestreuen.

5 Backen & Servieren:

Etwas 15 Minuten im Ofen überbacken, bis die Brösel goldbraun sind. Sofort servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Besonders aromatisch wird das Gericht, wenn du die Birnenspalten vorher kurz in Butter anröstest.

Variante: Statt Gorgonzola kannst du auch Blauschimmelkäse oder milden Cambozola verwenden - das ergibt eine feinere Note.

Tipp: Ein paar gehackte Walnüsse über dem fertigen Auflauf sorgen für einen knackigen Kontrast.