



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

### Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

- 1 EL GEFRO Suppe
- 1 TL GEFRO Kräuterwürze
- 2 EL Honig
- 2 EL GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 1 kg rohe, festkochende Kartoffeln
- 100 g gekochte Putenbrust
- 175 ml Milch, 1,5%
- 150 ml Weißwein
- 1 TL Speisestärke
- 300 g Preiselbeeren

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

## Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

5,7 g Fett 38,5 g Kohlenhydrate 13,2 g Eiweiß 265 kcal Brennwert

### 1 Ofenrösti zubereiten:

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

1 kg rohe, festkochende Kartoffeln schälen und grob raspeln. 100 g gekochte Putenbrust klein würfeln und dazugeben.

### 2 Masse anrühren:

175 ml Milch (1,5 %), 1 EL GEFRO Suppe, 1 TL GEFRO Kräuterwürze und 2 EL GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe miteinander verrühren.

Die Mischung über die Kartoffel-Putenbrust-Masse geben und gut vermengen.

### 3 Backen:

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C ca. 40 - 50 Min. goldbraun backen.

### 4 Preiselbeerkompott zubereiten:

1 TL Speisestärke in 150 ml Weißwein auflösen, mit 2 EL Honig und 150 g Preiselbeeren zum Kochen bringen.

Das Kompott 7 Min. köcheln lassen, dann die restlichen 150 g Preiselbeeren hinzufügen und 2 - 3 Min. mitkochen.

### Tipps & Varianten

Tipp: Für eine herzhaftere Variante kannst du statt Putenbrust fein gewürfelte Schinken verwenden - das schmeckt ebenfalls sehr lecker!

Variante: Wer es würziger mag, gibt etwas geriebenen Bergkäse über die Masse und backt den Ofenrösti mit Käsekruste.

Nicht vergessen: Das Preiselbeerkompott schmeckt auch kalt und lässt sich gut am Vortag zubereiten.