



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

Röstkartoffeln mit Pilzen und Spinat-Gorgonzola-Soße

- 60 g GEFRO Helle Soße
- 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- GEFRO Kräuterwürze
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 500 ml Milch, 1,5 % Fett
- 200 g Gorgonzola
- 500 g junge Spinatblätter, küchenfertig geputzt
- 500 g gemischte Pilze, küchenfertig geputzt
- Einige kleine Spinatblätter zum Garnieren

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Röstkartoffeln mit Pilzen und Spinat-Gorgonzola-Soße

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

33,2 g Fett 51 g Kohlenhydrate 10,5 g Eiweiß 16,5 g Ballaststoffe
612 kcal Brennwert

1 Kartoffeln vorbereiten:

1 kg festkochende Kartoffeln in reichlich Salzwasser bissfest garen.

Abgießen, kurz abkühlen lassen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2 Soße ansetzen:

2 Knoblauchzehen und 1 mittelgroße Zwiebel schälen.

Den Knoblauch fein hacken, die Zwiebel fein würfeln.

2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig andünsten.

Mit 500 ml Milch ablöschen und 60 g GEFRO Helle Soße einrühren.

Kurz aufkochen und etwa 3 Minuten köcheln lassen.

3 Soße verfeinern:

200 g Gorgonzola grob zerbröseln und unter Rühren in der heißen Soße schmelzen.

500 g junge, küchenfertig geputzte Spinatblätter zugeben und kurz untermengen, bis sie leicht zusammenfallen.

4 Kartoffeln und Pilze braten:

2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl in einer großen Pfanne erhitzen.

Die vorbereiteten Kartoffelstücke hineingeben und rundherum goldbraun anbraten.

500 g gemischte, geputzte Pilze zugeben und ebenfalls anbraten.

Mit etwas GEFRO Kräuterwürze abschmecken.

5 Anrichten & servieren:

Das knusprige Kartoffel-Pilzgemüse auf Tellern anrichten und die cremige Spinat-Gorgonzola-Soße darüberggeben.

Mit einigen frischen Spinatblättern garnieren und sofort servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Besonders aromatisch wird das Gericht, wenn Sie verschiedene Pilzsorten wie Champignons, Austernpilze und Pfifferlinge kombinieren.

Variante: Wer Gorgonzola nicht mag, kann stattdessen milderen Blauschimmelkäse oder Frischkäse verwenden.

Nicht vergessen: Die Kartoffeln sollten vor dem Braten gut ausdampfen - so werden sie außen schön knusprig und innen cremig weich.