



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

Tomatencappuccino mit Ginsahne und Rosmarin-Grissini

- 70 g GEFRO BIO Tomatensoße / -Suppe
- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 1 Liter Milch
- 125 g Mehl, Type 405
- 5 g Trockenhefe
- 65 ml Wasser
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- Salz
- 10 ml Gin
- 100 ml Sahne, 30 % Fett

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Tomatencappuccino mit Ginsahne und Rosmarin-Grissini

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

17 g Fett 43,5 g Kohlenhydrate 13,3 g Eiweiß 3,1 g Ballaststoffe
393 kcal Brennwert

Tomatencappuccino mit Ginsahne und Rosmarin-Grissini:

1 Suppe zubereiten:

1 Liter Milch in einem Topf erwärmen. 70 g GEFRO BIO Tomatensoße / - Suppe einrühren, aufkochen und etwa 3 Minuten köcheln lassen.

2 Grissini-Teig herstellen:

125 g Mehl, 5 g Trockenhefe, 65 ml Wasser, 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra, 1 EL gehackten Rosmarin und etwas Salz in einer Rührschüssel zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Den Teig 10 Minuten kneten und anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

3 Grissini backen:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig 1 cm dick ausrollen, in Streifen schneiden und zu Röllchen formen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

4 Ginsahne schlagen:

10 ml Gin zu 100 ml Sahne geben und die Mischung mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen.

5 Anrichten & Servieren:

Die heiße Tomatensuppe in Gläser gießen, die Ginsahne daraufsetzen und mit je einem Rosmarin-Grissini garnieren.

Tipps & Varianten

Tip: Wer keinen Gin verwenden möchte, kann die Sahne mit etwas GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia aromatisieren - das verleiht eine würzig-mediterrane Note.
Variante: Die Grissini lassen sich auch mit Sesam oder Parmesan bestreuen - so werden sie noch knuspriger und geschmacksintensiver.