



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0 800 / 95 95 100*

Telefax 0 800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Feldsalat-Kartoffel-Cremesuppe mit Bauernbrotraclette

- GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 1 Liter Milch, 1,5 % Fett
- 2 Schalotten
- 50 g Blattspinat
- 80 g Feldsalat
- 1 EL Butter
- 8 halbe Bauernbrotscheiben
- 4 Scheiben Raclette- oder Bergkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Schmand

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Feldsalat-Kartoffel-Cremesuppe mit Bauernbrotraclette

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

12,1 g Fett	39,3 g Kohlenhydrate	19,2 g Eiweiß	4,3 g Ballaststoffe
346 kcal Brennwert			

Feldsalat-Kartoffel-Cremesuppe mit Bauernbrotraclette: Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 1 Liter Milch in einem Topf erwärmen, 45 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe einrühren und aufkochen.

2 Schalotten schälen und fein würfeln. 50 g Blattspinat und 80 g Feldsalat waschen, putzen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Die Spinatblätter und den Feldsalat zugeben und andünsten. Alles in die Suppe geben und mit dem Küchenstab fein pürieren.

8 halbe Brotscheiben jeweils mit einer halben Scheibe Raclette- oder Bergkäse belegen, auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen überbacken.

In der Zwischenzeit 1 Bund Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und 2 EL Schmand darauf verteilen.

Mit dem Schnittlauch bestreuen und mit den gratinierten Brotscheiben servieren.