



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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 600 g frische Pilze
- 60 g Walnusskerne
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 250 ml Milch, 1,5 % Fett
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 400 g frische Kartoffelgnocchi
- Salz
- 80 g Bergkäse, fein gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Minuten

**Nährwerte pro Portion:**

23,1 g Fett	70,5 g Kohlenhydrate	20,5 g Eiweiß	9,7 g Ballaststoffe
575 kcal Brennwert			

**Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout** Den Ofen auf 200°C vorheizen.

600 g frische Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. 60 g Walnusskerne hacken. 1 Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra und 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Temperatur glasig andünsten.

Die Temperatur erhöhen, die Pilze zugeben und anbraten.

250 ml Milch (1,5% Fett) in einem Topf erwärmen, 25 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe einrühren und aufkochen. Die Suppe zu den Pilzen geben.

1 kleinen Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den gehackten Walnusskernen untermengen.

400 g frische Kartoffelgnocchi nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Gnocchi in eine feuerfeste Form geben und mit dem Pilzragout vermengen.

Mit 80 g fein geriebenem Bergkäse bestreuen und im Ofen goldbraun überbacken.

Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.