



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

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäseklößchen

- GEFRO Gourmet Kürbis Cremesuppe
- 1 Platte Blätterteig, tiefgefroren
- 2 Eigelb
- 1 Liter Milch, fettarm
- 130 g frischer Ziegenkäse, Rolle aus dem Kühlregal
- 3 EL Mehl, Type 405
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 EL geröstete Kürbiskerne
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Kürbiskernöl

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäseklößchen

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

24,1 g Fett 38,6 g Kohlenhydrate 21,6 g Eiweiß 3,5 g Ballaststoffe
454 kcal Brennwert

Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäseklößchen: Den Ofen auf 200°C vorheizen. Aus dem gefrorenen Blätterteig mit einem Ausstecher 4 Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech setzen und auftauen lassen. 1 Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und die Teigsterne damit bestreichen. Für etwa 15 Min. im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

In der Zwischenzeit 130 g Ziegenkäse mit 1 Eigelb in eine Schüssel geben und kräftig vermengen. Nach und nach 3 EL Mehl untermengen, sodass eine glatte Masse entsteht. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, die Temperatur so reduzieren, dass das Wasser nur noch siedet. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nocken formen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Etwa 10 Min. im siedenden Wasser ziehen lassen.

In der Zwischenzeit 1 Liter Milch erwärmen, 100 g **GEFRO Gourmet Kürbis Cremesuppe** einrühren und aufkochen. Die Klößchen aus dem Wasser nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Klößchen darin verteilen. Mit 1 EL gerösteten Kürbiskernen und 2 EL gehackter Petersilie bestreuen. Mit 1 EL Kürbiskernöl beträufeln und mit den Blätterteigsternen servieren.