



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

Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

- GEFRO Suppe
- GEFRO Kräuterwürze
- GEFRO Honig Wald & Blüte
- GEFRO Herzhaftes Kartoffelsuppe
- 1 kg rohe, festkochende Kartoffeln
- 100 g gekochte Putenbrust
- 175 ml Milch, 1,5%
- 150 ml Weißwein
- 1 TL Speisestärke
- 300 g Preiselbeeren

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

5,7 g Fett 38,5 g Kohlenhydrate 13,2 g Eiweiß 265 kcal Brennwert

Ofenrösti: Das Backblech mit Backpapier auslegen.

1 kg rohe, festkochende Kartoffeln schälen und groß raspeln. 100 g gekochte Putenbrust klein würfeln und dazugeben.

175 ml Milch (1,5%), 1 EL GEFRO Suppe, 1 TL GEFRO Kräuterwürze, 2 EL GEFRO Herzhaftes Kartoffelsuppe miteinander verrühren und auf die Kartoffel-Putenbrustmischung geben.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200°C ca. 40 - 50 Min. backen.

Probieren Sie als Variante Schinken anstatt Putenbrust - schmeckt auch sehr lecker.

Preiselbeerkompott: 1 TL Speisestärke in 150 ml Weißwein auflösen, mit 2 EL GEFRO Honig Wald & Blüte und 150 g Preiselbeeren zum Kochen bringen. Das Kompott 7 Min. köcheln lassen. Dann die übrigen 150 g Preiselbeeren dazugeben und 2 - 3 Min. mitkochen.