



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie 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

Perlgraupen-Lauchgratin mit gekochtem Schinken

- 2 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 30 g GEFRO Gourmet Lauch Cremesuppe
- 150 g Perlgraupen
- Salz
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 3 Eigelb
- 4 Stangen Lauch
- 100 g Schinken, gekocht
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Semmelbrösel

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Perlgraupen-Lauchgratin mit gekochtem Schinken

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

23,3 g Fett	43,2 g Kohlenhydrate	21 g Eiweiß	8,3 g Ballaststoffe	469 kcal
-------------	----------------------	-------------	---------------------	----------

Brennwert

Perlgraupen-Lauchgratin mit gekochtem Schinken: Den Backofen auf 180°C vorheizen. 150 g Perlgraupen in reichlich Salzwasser bissfest garen.

300 ml Wasser zum Kochen bringen, 30 g **GEFRO Gourmet Lauch Cremesuppe** einrühren, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. 150 g Ziegenfrischkäse zugeben, die Masse glattrühren und handwarm abkühlen lassen. 3 Eigelb nach und nach unterrühren.

4 Stangen Lauch halbieren, gründlich waschen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne 2 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** erhitzen, den Lauch hineingeben und anbraten. 100 g gekochten Schinken ebenfalls in Streifen schneiden.

Den Lauch mit den gekochten Perlgraupen, dem Schinken und der Petersilie vermengen und in eine Auflaufform geben. Die Lauch-Ziegenkäsemasse darüber verteilen und mit den Semmelbröseln bestreuen. In den vorgeheizten Ofen geben und für etwa 20 Minuten gratinieren.

Tipp: Die Perlgraupen können Sie auch durch Risottoreis ersetzen. Wem Ziegenkäse zu kräftig im Geschmack ist, verwendet einen leichten Frischkäse.