



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

Schwammerlsuppe mit Knöpfle

- GEFRO Brat- & Frittieröl
- GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 200 g gemischte Pilze, z. B. Steinpilze, Champignons, Egerlinge
- 1 EL Butter
- 250 g frische Knöpfle
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Liter Milch, 1,5 % Fett
- 1 kleiner Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 2 EL Schmand

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Schwammerlsuppe mit Knöpfle

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

13,9 g Fett 67,2 g Kohlenhydrate 21,5 g Eiweiß 5 g Ballaststoffe
479 kcal Brennwert

Schwammerlsuppe mit Knöpfle: Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

1 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin leicht anbraten. 1 EL Butter zugeben und schmelzen. 250 g frische Knöpfle zu den Pilzen geben und ebenfalls leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Liter Milch in einem Topf erwärmen, 80 g **GEFRO Edelpilz Cremesuppe** einrühren und aufkochen. 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Die Pilz-Knöpfle-Mischung in tiefen Tellern verteilen, die Suppe aufgießen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Auf jede Suppe einen halben Esslöffel Schmand geben und servieren.