



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

Tomatencappuccino mit Ginsahne und Rosmarin-Grissini

- GEFRO BIO Tomatensoße / -Suppe
- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 1 Liter Milch
- 125 g Mehl, Type 405
- 5 g Trockenhefe
- 65 ml Wasser
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- Salz
- 10 ml Gin
- 100 ml Sahne, 30 % Fett

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Tomatencappuccino mit Ginsahne und Rosmarin-Grissini

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

17 g Fett 43,5 g Kohlenhydrate 13,3 g Eiweiß 3,1 g Ballaststoffe
393 kcal Brennwert

Tomatencappuccino mit Ginsahne und Rosmarin-Grissini: 1 Liter Milch in einem Topf erwärmen. 70 g GEFRO BIO Tomatensoße / -Suppe einrühren, aufkochen und etwa 3 Minuten köcheln lassen.

125 g Mehl, 5 g Trockenhefe, 65 ml Wasser, 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra, 1 EL gehackten Rosmarin und etwas Salz in einer Rührschüssel zu einem homogenen Teig verrühren und 10 Minuten kneten, dann 10 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig 1 cm dick ausrollen, in Streifen schneiden und diese zu Röllchen formen. Dann im Backofen ca. 10 Minuten backen. 10 ml Gin zu 100 ml Sahne geben und die Masse mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen.

Die Suppe in einem Glas anrichten, darauf die Ginsahne geben und mit einem Grissini garnieren.