



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

Wirsingkartoffelauf mit Bratwurst

- GEFRO Gourmet Lauch Cremesuppe
- GEFRO Brat- & Frittieröl
- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln, z. B. Drillinge
- 600 g Wirsing
- Salz
- 500 ml Milch, 1,5 % Fett
- 2 EL grobkörniger Senf
- 4 grobe Bauernbratwürste
- 80 g Butterkäse, frisch gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Wirsingkartoffelauf mit Bratwurst

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

39,8 g Fett	54,4 g Kohlenhydrate	40,4 g Eiweiß	12,1 g
Ballaststoffe	758 kcal Brennwert		

Wirsingkartoffelauf mit Bratwurst: Den Backofen auf 200 °C vorheizen. 1 kg kleine, festkochende Kartoffeln in reichlich Salzwasser garen und auf ein Sieb abgießen.

In der Zwischenzeit 600 g Wirsing vom Strunk befreien und in feine Blättchen schneiden. Die Wirsingblättchen in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, auf ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen.

Die gegarten Kartoffeln schälen. 500 ml Milch in einen Topf geben, 60 g **GEFRO Gourmet Lauch Cremesuppe** einrühren, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. 2 EL grobkörnigen Senf in die Soße geben und unterrühren.

4 grobe Bratwürste in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. 2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen und die Bratwurststücke darin kurz anbraten. Die Kartoffeln, den Wirsing und die Bratwurststücke in eine Auflaufform geben und vermengen. **GEFRO Gourmet Lauch Cremesuppe** darübergeben und mit 80 g frisch geriebenem Butterkäse bestreuen.

Für etwa 20 Minuten im Ofen überbacken.