



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

Gefüllte Kartoffelklöße mit glasiertem Wintergemüse

- 25 g GEFRO BIO Helle Soße
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 300 g braune Champignons
- 100 g Austernpilze
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Haselnüsse, gehackt
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 700 g Klobsteig halb und halb, aus dem Kühlregal
- 2 Karotten
- 1 Kohlrabi
- 1 Stange Lauch
- 80 g Bergkäse, gerieben
- 1 EL Butter
- 1 kräftige Prise Zucker
- Salz
- GEFRO Gewürz Pfeffer

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gefüllte Kartoffelklöße mit glasiertem Wintergemüse

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

23,9 g Fett	37,3 g Kohlenhydrate	17 g Eiweiß	11,2 g Ballaststoffe	435 kcal Brennwert
-------------	----------------------	-------------	----------------------	--------------------

Gefüllte Kartoffelklöße mit glasiertem Wintergemüse

1 Pilzfüllung vorbereiten:

300 g braune Champignons und 100 g Austernpilze putzen und fein hacken.

1 Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln.

2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

Die Pilze zugeben und anbraten.

1 EL gehackte Haselnüsse, 1 EL fein geschnittenen Schnittlauch und 2 EL fein gehackte Petersilie untermengen.

Mit Salz und **GEFRO Gewürz-Pfeffer** würzen und die Füllung vollständig auskühlen lassen.

2 Klöße füllen:

Aus 700 g Klobsteig 8 gleich große Klöße formen.

In die Mitte jeweils eine Mulde drücken und die Pilzmasse hineingeben.

Die Klöße verschließen und bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

3 Wintergemüse vorbereiten:

2 Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

1 Kohlrabi schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.

1 Stange Lauch putzen, in Ringe schneiden und gründlich in kaltem Wasser waschen.

Das Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

4 Klöße garen:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Klöße hineingeben, die Hitze reduzieren und garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Dann noch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

5 Käsesoße zubereiten:

250 ml Wasser in einem Topf erwärmen.

25 g **GEFRO BIO Helle Soße** einrühren und aufkochen.

80 g geriebenen Bergkäse unterrühren und die Soße vom Herd nehmen.

6 Gemüse glasieren:

1 kräftige Prise Zucker und 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.

Das blanchierte Gemüse zugeben und darin erwärmen.

Gelegentlich schwenken und leicht salzen.

78 Anrichten & Servieren:

Das glasierte Wintergemüse auf Tellern verteilen.

Die gefüllten Klöße daraufsetzen und mit der warmen Käsesoße servieren.

8 Tipps & Varianten:

8 Tipp: Damit die Klöße beim Füllen nicht reißen, lohnt es sich, die Hände leicht anzufeuchten – so lässt sich der Klobsteig geschmeidiger formen.

8 Variante: Du kannst die Pilzfüllung kräftiger gestalten, indem du die Pilze vor dem Mischen kurz ohne Fett anröstest. Dadurch entsteht ein intensiveres Pilzaroma, ohne neue Zutaten hinzuzufügen.