



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

Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout

- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 25 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 600 g frische Pilze
- 60 g Walnusskerne
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 250 ml Milch, 1,5 % Fett
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 400 g frische Kartoffelgnocchi
- Salz
- 80 g Bergkäse, fein gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

23,1 g Fett	70,5 g Kohlenhydrate	20,5 g Eiweiß	9,7 g Ballaststoffe	575
kcal Brennwert				

Gratinierte Gnocchi mit Walnuss-Waldpilzragout

1. Vorbereitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
600 g frische Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden.
60 g Walnusskerne hacken.
1 Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

2. Pilzragout anbraten:

1 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** und 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen.
Die Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Temperatur glasig dünsten, dann die Temperatur erhöhen, die Pilze zugeben und kräftig anbraten.

3. Soße zubereiten:

250 ml Milch (1,5 % Fett) in einem Topf erwärmen, 25 g **GEFRO Edelpilz Cremesuppe** einrühren und aufkochen.
Die Suppe zu den Pilzen geben.
1 kleinen Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den gehackten Walnusskernen untermengen.

4. Gnocchi kochen:

400 g frische Kartoffelgnocchi nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen.
Auf ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

5. Gratinieren:

Die Gnocchi in eine feuerfeste Form geben, mit dem Pilzragout vermengen und mit 80 g fein geriebenem Bergkäse bestreuen.
Im Ofen goldbraun überbacken.

Tipps & Varianten:

■ **Tipp:** Für extra Aroma einige Tropfen GEFRO Steinpilzöl über das fertige Gericht träufeln.

■ **Variante:** Statt Bergkäse passt auch fein geriebener Parmesan hervorragend.

■ **Nicht vergessen:** Frisch gehackte Petersilie gibt dem Gericht kurz vor dem Servieren eine frische Note.