



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

Karotten-Kartoffelgratin mit Gorgonzola

- 1 EL GEFRO Suppe
- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 30 g GEFRO Gourmet Gemüse Cremesuppe
- 1 kg festkochende Kartoffeln, geschält
- 600 g junge Karotten, geschält
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 150 g Gorgonzola
- 1 EL gehackte Petersilie

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Karotten-Kartoffelgratin mit Gorgonzola

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

27,1 g Fett	46,7 g Kohlenhydrate	12,7 g Eiweiß	11,6 g Ballaststoffe	499
kcal Brennwert				

Karotten-Kartoffelgratin mit Gorgonzola

1. Gemüse vorbereiten:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

1 kg festkochende Kartoffeln und 600 g junge Karotten schälen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Vorgaren:

In einem großen Topf ca. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und 1 EL **GEFRO Suppe** zugeben. Zuerst die Karottenscheiben 3 Minuten, anschließend die Kartoffelscheiben 4 Minuten in der Brühe garen.

Beides auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

3. Zwiebelmischung anbraten:

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

1 Zwiebel ebenfalls schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne 1 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Mischung gleichmäßig in einer großen Auflaufform verteilen.

4. Gratin schichten:

Kartoffel- und Karottenscheiben abwechselnd in die Form schichten.

200 ml Wasser erhitzen und 30 g **GEFRO Gemüse Cremesuppe** einrühren.

Kurz aufkochen, 200 ml Sahne zugeben und über das Gemüse gießen.

150 g Gorgonzola grob zerbröseln und gleichmäßig auf dem Gratin verteilen.

5. Backen & Servieren:

Das Karotten-Kartoffelgratin etwa 25 Minuten im Ofen backen, bis es goldbraun ist.

Vor dem Servieren mit 1 EL gehackter Petersilie bestreuen.

Tipps & Varianten:

■ **Tipps:** Wenn der Gorgonzola zu kräftig ist, kann stattdessen geriebenen Parmesan oder Allgäuer Bergkäse verwenden – so wird das Gratin milder, aber genauso cremig.

■ **Variante:** Für eine fruchtige Note 2 EL gehackte getrocknete Tomaten zwischen die Gemüseschichten geben.

■ **Nicht vergessen:** Das Gratin schmeckt besonders gut zu Geflügel oder frischem Blattsalat als leichte Beilage.