



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

Kartoffel-Käsesuppe mit Röstbrotwürfeln

- 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 80 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 1,5 l Milch, 1,5% Fett
- 150 g Allgäuer Bergkäse
- 2 Scheiben Bauernbrot
- 2 EL Schmand
- 2 EL Petersilie, fein gehackt

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffel-Käsesuppe mit Röstbrotwürfeln

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

21,2 g Fett	42,3 g Kohlenhydrate	28,5 g Eiweiß	1,5 g Ballaststoffe	479
kcal Brennwert				

Kartoffel-Käsesuppe mit Röstbrotwürfeln

1⌘ Suppe zubereiten:

1,5 l Milch (1,5 % Fett) erwärmen, 80 g **GEFRO Kartoffelsuppe** einrühren und aufkochen.

2⌘ Käse hinzufügen:

150 g Allgäuer Bergkäse in kleine Würfel schneiden und in die heiße Suppe geben. Die Hitze reduzieren und den Käse unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die Suppe nicht mehr aufkochen, sondern sofort vom Herd nehmen.

3⌘ Röstbrotwürfel zubereiten:

2 Scheiben Bauernbrot in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig goldbraun anrösten.

4⌘ Anrichten & Servieren:

Die heiße Kartoffel-Käsesuppe in Suppentellern anrichten. Jeweils einen Klecks Schmand auf die Suppe geben und mit den Röstbrotwürfeln sowie gehackter Petersilie bestreuen.

⌘ **Tipp:** Wer es besonders herzhaft mag, kann zusätzlich einige Speckwürfel anrösten und über die Suppe geben.