



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-Steinpilzsuppe mit Frischkäse

- 60 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 3 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 300 g frische Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 TL Majoranblättchen, fein geschnitten
- Salz
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 900 ml Milch, 1,5 % Fett
- 150 g Frischkäse
- Etwas Majoran zum Garnieren

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Frischkäse

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

29,3 g Fett	18,6 g Kohlenhydrate	17 g Eiweiß	5,9 g Ballaststoffe	403 kcal
Brennwert				

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Frischkäse

1. Pilze & Zwiebel vorbereiten:

300 g Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.
1 Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

2. Zwiebeln anbraten:

2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.
Die Zwiebelstreifen darin goldbraun anbraten und beiseitestellen.

3. Suppe ansetzen:

1 EL Butter in einem großen Topf schmelzen.
200 g der Steinpilze hineingeben, anbraten und 1 TL fein geschnittene Majoranblättchen zugeben.
Kurz mitdünsten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
900 ml Milch angießen und erwärmen.
60 g **GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe** einrühren und aufkochen.
150 g Frischkäse zugeben und alles cremig verrühren.
Die Suppe vom Herd nehmen.

4. Übrige Steinpilze braten:

Die restlichen Steinpilze in feine Streifen schneiden.
1 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** erhitzen und die Pilzstreifen darin anbraten.
Mit Salz und **GEFRO Gewürz-Pfeffer** würzen.

5. Anrichten & Servieren:

Die Suppe in tiefe Teller oder Schalen füllen.
Mit den gebratenen Steinpilzstreifen und etwas Majoran garnieren.