



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

Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola und Birne

- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 60 g GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 1 Zwiebel
- 2 Birnen
- 800 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 1 EL brauner Zucker
- 100 g Gorgonzola
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola und Birne

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

29,1 g Fett	20 g Kohlenhydrate	7,4 g Eiweiß	3,5 g Ballaststoffe	387 kcal
Brennwert				

Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola und Birne

1. Zwiebeln und Birnen vorbereiten:

- 1 Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
- 2 Birnen schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Suppe kochen:

- 800 ml lauwarmes Wasser in einen Topf geben, 60 g **GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe** einrühren und aufkochen.
200 ml Sahne zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

3. Birnen-Gorgonzola-Mischung zubereiten:

- 1 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen.
1 EL braunen Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen.
Dann die Birnenwürfel zugeben und weitere 3 Minuten braten, bis sie glasig sind.
Etwas abkühlen lassen, dann 100 g Gorgonzola zerbröseln und mit den Zwiebeln und Birnen vermengen.

4. Anrichten & Servieren:

- Die heiße Kartoffelsuppe in tiefe Teller oder Schalen geben.
Die Zwiebel-Gorgonzola-Birnen darauf verteilen und mit 1 EL fein gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer es würziger mag, kann etwas **GEFRO Gewürz-Pfeffer** über die Suppe streuen – das harmonisiert wunderbar mit der Süße der Birnen und der Würze des Gorgonzolas.