



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

Kartoffelpfannkuchen mit Pfifferlingragout

- 25 g GEFRO Soße zu Braten
- 1 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl
- 300 g Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 250 ml Wasser
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 kg festkochende Kartoffeln, geschält
- 2 mittelgroße Eier

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffelpfannkuchen mit Pfifferlingragout

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

18 g Fett	38 g Kohlenhydrate	9,9 g Eiweiß	10,1 g Ballaststoffe	356 kcal
Brennwert				

Kartoffelpfannkuchen mit Pfifferlingragout

1▣ Pfifferlinge vorbereiten:

300 g Pfifferlinge putzen und je nach Größe halbieren. 2 Schalotten schälen, halbieren und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Pfifferlinge zugeben und bei starker Hitze kräftig anbraten. Mit 1 TL Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.+

2▣ Ragout zubereiten:

In einem Topf 250 ml Wasser erwärmen, 25 g **GEFRO Soße zu Braten** einrühren und aufkochen. Die angebratenen Pfifferlinge in die Soße geben und bei geringer Temperatur ziehen lassen. 1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

3▣ Kartoffelmasse anrühren:

1 kg festkochende, geschälte Kartoffeln fein raspeln. Die Masse auf ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Anschließend in eine Schüssel geben und 2 mittelgroße Eier nach und nach untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4▣ Pfannkuchen ausbacken:

In einer beschichteten Pfanne jeweils 1 EL **GEFRO Omega-3-Speiseöl** erhitzen und die Kartoffelmasse portionsweise zu knusprigen Kartoffelpfannkuchen ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5▣ Anrichten & Servieren:

Das Pfifferlingragout mit den Kartoffelpfannkuchen auf Tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

▣ Tipps & Varianten:

▣ **Tipp 1:** Besonders knusprig werden die Kartoffelpfannkuchen, wenn du sie nach dem Ausbacken kurz im heißen Ofen (ca. 200 °C) für 5 Minuten nachbackst.

▣ **Tipp 2:** Für ein besonders feines Aroma kannst du dem Pfifferlingragout einen Schuss Weißwein oder einen Klecks Crème fraîche hinzufügen.

▣ **Variante 1:** Wer mag, gibt etwas **GEFRO Kräuterwürze** in die Kartoffelmasse – das verleiht den Pfannkuchen eine würzig-kräuterige Note.

▣ **Variante 2:** Für Fleischliebhaber passt auch kross gebratener Speck oder Schinken hervorragend zu den Pfifferlingen.