



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

Klarer Kürbiseintopf mit Kartoffeln und Wienerle

- 800 ml GEFRO Suppe
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g Kartoffeln, festkochend
- Salz
- 4 Wiener Würstchen
- 1 Bund Schnittlauch

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Klarer Kürbiseintopf mit Kartoffeln und Wienerle

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

26,3 g Fett	16,4 g Kohlenhydrate	17,8 g Eiweiß	4,9 g Ballaststoffe	372
kcal Brennwert				

Klarer Kürbiseintopf mit Kartoffeln und Wienerle

1. Eintopf vorbereiten:

500 g Hokkaido-Kürbis mit der Schale in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
300 g festkochende Kartoffeln schälen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.
Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser bissfest garen.

2. Kürbis kochen:

800 ml klare Brühe aus **GEFRO Suppe** aufkochen, die Kürbiswürfel hineingeben und bei geringer Temperatur etwa 10 – 15 Minuten köcheln lassen.
Der Kürbis sollte dabei noch leichten Biss behalten.

3. Einlage zugeben:

4 Wienerle in Scheiben schneiden.
Die gegarten Kartoffelwürfel und die Wienerle in den Eintopf geben und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

4. Anrichten:

1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Den Eintopf in Suppentellern oder -schalen anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Tipps & Varianten:

Tipps: Der Eintopf schmeckt auch hervorragend, wenn man anstelle der Wienerle kleine Speckwürfel anbrät und kurz vor dem Servieren darüberstreut.

Variante: Vegetarisch genießen? Dann die Wienerle einfach weglassen und stattdessen gegarte Karotten oder weiße Bohnen als Einlage verwenden.