



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

Maccheroni mit Birnen und Gorgonzola

- 60 g GEFRO Helle Soße
- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 1 Zwiebel
- 600 ml Milch, 1,5% Fett
- 100 g Gorgonzola
- 400 g kurze Maccheroni
- Salz
- 2 kleine Birnen
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL Butter
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- 3 EL Semmelbrösel

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Maccheroni mit Birnen und Gorgonzola

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

19 g Fett	102 g Kohlenhydrate	25,4 g Eiweiß	8,2 g Ballaststoffe	687 kcal
-----------	---------------------	---------------	---------------------	----------

Brennwert

Maccheroni mit Birnen und Gorgonzola

1. Vorbereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Soße zubereiten:

1 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** in einem Topf erwärmen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

600 ml Milch (1,5 % Fett) zugeben, erwärmen und **60 g GEFRO Helle Soße** einrühren. Aufkochen und glattrühren.

100 g Gorgonzola in Stücke schneiden, in die Soße geben und rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

3. Pasta & Birnen vorbereiten:

400 g kurze Maccheroni in reichlich Salzwasser al dente garen, abgießen und abtropfen lassen.

2 kleine Birnen vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 1 TL frisch gepresstem Zitronensaft marinieren.

4. Gratin vorbereiten:

1 EL Butter mit 1 TL fein gehacktem Thymian und 3 EL Semmelbröseln mischen.

Die Maccheroni in eine ofenfeste Form geben, Birnenspalten untermischen, Gorgonzolasoße darüber verteilen und mit den Butterbröseln bestreuen.

5. Backen & Servieren:

Etwa 15 Minuten im Ofen überbacken, bis die Brösel goldbraun sind. Sofort servieren.

Tipps & Varianten:

Tipps: Besonders aromatisch wird das Gericht, wenn du die Birnenspalten vorher kurz in Butter anröstest.

Variante: Statt Gorgonzola kannst du auch Blauschimmelpilzkäse oder milden Cambozola verwenden – das ergibt eine feinere Note.

Tipps: Ein paar gehackte Walnüsse über dem fertigen Auflauf sorgen für einen knackigen Kontrast.