



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

Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

- 1 EL GEFRO Suppe
- 1 TL GEFRO Kräuterwürze
- 2 EL Honig
- 2 EL GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- 1 kg rohe, festkochende Kartoffeln
- 100 g gekochte Putenbrust
- 175 ml Milch, 1,5%
- 150 ml Weißwein
- 1 TL Speisestärke
- 300 g Preiselbeeren

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

5,7 g Fett 38,5 g Kohlenhydrate 13,2 g Eiweiß 265 kcal Brennwert

Ofenrösti mit Preiselbeerkompott

1⌘ Ofenrösti zubereiten:

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

1 kg rohe, festkochende Kartoffeln schälen und grob raspeln. 100 g gekochte Putenbrust klein würfeln und dazugeben.

2⌘ Masse anrühren:

175 ml Milch (1,5 %), 1 EL GEFRO Suppe, 1 TL GEFRO Kräuterwürze und 2 EL GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe miteinander verrühren.

Die Mischung über die Kartoffel-Putenbrust-Masse geben und gut vermengen.

3⌘ Backen:

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C ca. 40 – 50 Min. goldbraun backen.

4⌘ Preiselbeerkompott zubereiten:

1 TL Speisestärke in 150 ml Weißwein auflösen, mit 2 EL Honig und 150 g Preiselbeeren zum Kochen bringen.

Das Kompott 7 Min. köcheln lassen, dann die restlichen 150 g Preiselbeeren hinzufügen und 2 – 3 Min. mitkochen.

⌘ Tipps & Varianten:

⌘ **Tipp:** Für eine herzhaftere Variante kannst du statt Putenbrust fein gewürfelten Schinken verwenden – das schmeckt ebenfalls sehr lecker!

⌘ **Variante:** Wer es würziger mag, gibt etwas geriebenen Bergkäse über die Masse und backt den Ofenrösti mit Käsekruste.

⌘ **Nicht vergessen:** Das Preiselbeerkompott schmeckt auch kalt und lässt sich gut am Vortag zubereiten.