



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

Pilzeintopf mit Chorizo und Pesto-Baguette

- 1 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl
- 1 EL GEFRO Pesto Rosso
- 3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 4 EL GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 1 kleine Zwiebel
- 300 g braune Champignons
- 1 Liter Milch
- 100 g Chorizo
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 kleines Baguette
- 0,5 Bund Oregano

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Pilzeintopf mit Chorizo und Pesto-Baguette

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

36,1 g Fett	32,7 g Kohlenhydrate	17,8 g Eiweiß	4,2 g Ballaststoffe	529
kcal Brennwert				

Pilzeintopf mit Chorizo und Pesto-Baguette

1. Vorbereitung:

1 kleine Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln.
300 g braune Champignons putzen und vierteln.

2. Pesto anrühren:

1 EL GEFRO Pesto Rosso mit 1 TL Wasser und 3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra gründlich verrühren.

3. Eintopf kochen:

1 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel sowie die Pilze darin andünsten.

Mit 1 Liter Milch auffüllen, erhitzen und 4 EL GEFRO Edelpilz Cremesuppe einrühren. Alles kurz aufkochen.

4. Chorizo zugeben:

100 g Chorizo abziehen, längs halbieren, in Scheiben schneiden und zur Suppe geben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

5. Baguette zubereiten:

1 kleines Baguette in Scheiben schneiden, mit dem Pesto bestreichen und in einer Pfanne goldbraun anbraten.

6. Anrichten:

Den Eintopf in Schalen füllen, mit gezupften Oreganoblättchen garnieren und die Pesto-Baguettescheiben dazu reichen.

Tipp: Je nach Saison lassen sich auch andere Pilzsarten verwenden – etwa Pfifferlinge, Steinpilze oder Kräuterseitlinge.