



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

Röstkartoffeln mit Pilzen und Spinat-Gorgonzola-Soße

- 60 g GEFRO Helle Soße
- 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- GEFRO Kräuterwürze
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 500 ml Milch, 1,5 % Fett
- 200 g Gorgonzola
- 500 g junge Spinatblätter, küchenfertig geputzt
- 500 g gemischte Pilze, küchenfertig geputzt
- Einige kleine Spinatblätter zum Garnieren

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Röstkartoffeln mit Pilzen und Spinat-Gorgonzola-Soße

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

33,2 g Fett	51 g Kohlenhydrate	10,5 g Eiweiß	16,5 g Ballaststoffe	612 kcal Brennwert
-------------	--------------------	---------------	----------------------	--------------------

Röstkartoffeln mit Pilzen und Spinat-Gorgonzola-Soße

1. Kartoffeln vorbereiten:

1 kg festkochende Kartoffeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abgießen, kurz abkühlen lassen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Soße ansetzen:

2 Knoblauchzehen und 1 mittelgroße Zwiebel schälen. Den Knoblauch fein hacken, die Zwiebel fein würfeln. 2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig andünsten. Mit 500 ml Milch ablöschen und 60 g **GEFRO Helle Soße** einrühren. Kurz aufkochen und etwa 3 Minuten köcheln lassen.

3. Soße verfeinern:

200 g Gorgonzola grob zerbröseln und unter Rühren in der heißen Soße schmelzen. 500 g junge, küchenfertig geputzte Spinatblätter zugeben und kurz untermengen, bis sie leicht zusammenfallen.

4. Kartoffeln und Pilze braten:

2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer großen Pfanne erhitzen. Die vorbereiteten Kartoffelstücke hineingeben und rundherum goldbraun anbraten. 500 g gemischte, geputzte Pilze zugeben und ebenfalls anbraten. Mit etwas **GEFRO Kräuterwürze** abschmecken.

5. Anrichten & servieren:

Das knusprige Kartoffel-Pilzgemüse auf Tellern anrichten und die cremige Spinat-Gorgonzola-Soße darübergeben. Mit einigen frischen Spinatblättern garnieren und sofort servieren.

Tipps & Varianten:

Tipps: Besonders aromatisch wird das Gericht, wenn Sie verschiedene Pilzsorten wie Champignons, Austernpilze und Pfifferlinge kombinieren.

Variante: Wer Gorgonzola nicht mag, kann stattdessen milderen Blauschimmelpilz oder Frischkäse verwenden.

Nicht vergessen: Die Kartoffeln sollten vor dem Braten gut ausdampfen – so werden sie außen schön knusprig und innen cremig weich.