



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

Spargel-Pilzragout mit Kartoffelrösti

- 25 g GEFRO Soße zu Braten
- 4 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 1 kg Spargel
- 350 g gemischte Pilze, geputzt
- 1 EL Butter
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 250 ml Milch, 1,5 % Fett
- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- Zucker

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Spargel-Pilzragout mit Kartoffelrösti

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 70 Minuten

Nährwerte pro Portion:

19,5 g Fett	36,2 g Kohlenhydrate	11,2 g Eiweiß	8,7 g Ballaststoffe	371
kcal Brennwert				

Spargel-Pilzragout mit Kartoffelrösti

1. Spargel vorbereiten:

1 kg Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
Die Spargelstücke in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 10 Minuten bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Pilze anbraten:

350 g gemischte Pilze in mundgerechte Stücke schneiden.
Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten und mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Pilze aus der Pfanne nehmen.

3. Soße zubereiten:

250 ml Milch in die Pfanne geben und erwärmen.
25 g **GEFRO Soße zu Braten** einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.
Die Pilze wieder in die Soße geben, vom Herd nehmen und beiseitestellen.

4. Kartoffelrösti formen:

800 g festkochende Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
Die Scheiben in sehr feine Streifen schneiden, die Feuchtigkeit leicht ausdrücken und die Kartoffelstreifen in eine Schüssel geben.
Mit etwas Salz, **GEFRO Gewürz-Pfeffer** und Muskatnuss würzen.

5. Rösti braten:

4 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen.
Jeweils ein kleines Häufchen Kartoffelstreifen hineingeben, anbraten, wenden, leicht andrücken und knusprig fertig braten.
So alle Rösti nacheinander zubereiten.

6. Ragout fertigstellen & servieren:

Das Pilzragout erneut kurz aufkochen, die Spargelstücke zugeben und ca. 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.
Das Ragout zusammen mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Für extra Knusprigkeit die fertig gebratenen Rösti im warmen Ofen (ca. 100 °C) zwischenlagern – so bleiben sie bis zum Servieren schön kross