



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

Kartoffelpizza mit Salami und Sauerrahm

- 3 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- 1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Eigelb
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 250 g Sauerrahm, 20%
- 1 EL frischer Oregano, fein gehackt
- 100 g italienische Salami
- 100 g Kirschtomaten
- 1 gelbe Paprika
- 100 g Mozzarella, gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffelpizza mit Salami und Sauerrahm

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

41,8 g Fett	61 g Kohlenhydrate	19,7 g Eiweiß	10,2 g Ballaststoffe	713 kcal
Brennwert				

Kartoffelpizza mit Salami und Sauerrahm: Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 1,5 kg Kartoffeln schälen, grob raspeln und mit den Händen ausdrücken, sodass ein Großteil der Flüssigkeit abtropft. Die Kartoffelmasse mit 3 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra**, 1 Eigelb sowie etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen und in eine runde, ofenfeste Form oder Pfanne geben.

Die Masse fest in die Form drücken und dabei einen Rand formen. Die Form für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

250 g Sauerrahm mit dem übrigen Eigelb, 1 EL fein gehacktem Oregano sowie etwas **GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«** verrühren. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Sauerrahm gleichmäßig darauf verstreichen.

100 g italienische Salami in kleine Würfel schneiden und die Kirschtomaten halbieren. 1 gelbe Paprika vierteln, die Kerne entfernen und die Paprikaviertel würfeln.

Die Salamiwürfel, die halbierten Kirschtomaten und die Paprikawürfel auf der Kartoffelpizza verteilen und mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen. Die Pizza nochmals für etwa 15 - 20 Minuten in den Ofen geben.