



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 Sauerrahm

- 2 TL GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 4 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 250 g Sauerrahm, 20 % Fett
- 1 Eigelb
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- Salz
- 2 mittelgroße Tomaten
- 1 gelbe Paprika
- 100 g Mozzarella, gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffelpizza mit Sauerrahm

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

33,1 g Fett	49,5 g Kohlenhydrate	14 g Eiweiß	8,5 g Ballaststoffe	567 kcal
Brennwert				

Kartoffelpizza mit Sauerrahm: Den Ofen auf 180°C vorheizen. 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln schälen, grob raspeln und mit den Händen ausdrücken, sodass ein Großteil der Flüssigkeit abtropft. Die Kartoffelmasse mit 4 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra sowie 2 TL GEFRO Gewürz-Pfeffer vermengen und in eine runde ofenfeste Form (ca. 26 cm Durchmesser) oder Pfanne geben.

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

250 g Sauerrahm (20% Fett) mit 1 Eigelb, 1 TL fein gehacktem Thymian sowie etwas Salz verrühren. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Sauerrahm gleichmäßig darauf verstreichen.

2 mittelgroße Tomaten in dünne Scheiben schneiden, 1 gelbe Paprika entkernen und in Ringe schneiden. Tomatenscheiben und Paprikaringe auf der Kartoffelpizza verteilen und mit 100 g geriebenem Mozzarella bestreuen.

Die Pizza nochmals für 15 - 20 Minuten in den Ofen geben.

Tipp: Die Kartoffelpizza können Sie ganz nach Ihrer Phantasie belegen. Anstatt des Mozzarella eignet sich auch zerbröselter Schafskäse oder Ziegenkäse zum Überbacken.