



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

Knusprige Kartoffelschiffchen mit Mexico-Dip

- 100 ml GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 2 TL GEFRO Bratkartoffel Würzmischung
- 40 g GEFRO Pesto Rosso
- 1 TL GEFRO BIO Würzmischung Mexiko Chili
- 1,2 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Chilischote, mittelscharf
- 2 EL Pinienkerne
- etwas Basilikum

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Knusprige Kartoffelschiffchen mit Mexico-Dip

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

34 g Fett	50,3 g Kohlenhydrate	8,6 g Eiweiß	9,5 g Ballaststoffe	552 kcal Brennwert
-----------	----------------------	--------------	---------------------	--------------------

Knusprige Kartoffelschiffchen mit Mexico-Dip: Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

1,2 kg festkochende Kartoffel schälen und längs in Spalten (Schiffchen) schneiden, gut abtrocknen und mit 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** mischen.

Anschließend die Kartoffelschiffchen auf ein Backblech verteilen und im Backofen unter mehrmaligem Wenden ca. 45 Minuten goldbraun backen. Kurz vor Ende der Garzeit mit 2 TL **GEFRO Bratkartoffel Würzmischung** bestreuen.

In der Zwischenzeit 40 g **GEFRO Pesto Rosso** mit 20 ml Wasser verrühren, 80 ml **GEFRO Natives Olivenöl Extra** zugeben und gut vermengen.

1 mittelscharfe Chilischote entkernen und fein hacken. Das Pesto mit der fein gehackten Chilischote und 1 TL **GEFRO BIO Würzmischung »Mexiko Chili«** würzen.

Den Mexico-Dip mit den Kartoffelschiffchen jeweils in Schalen anrichten, mit 2 EL Pinienkernen und Basilikum dekorieren.

Tipp: **GEFRO Pesto Verde** und **Pesto Funghi** eignen sich ebenfalls sehr gut als Dip.