



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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Oma Margret's Kartoffelsalat mit Curry

- 20 g GEFRO BIO Klare Brühe
- GEFRO BIO Würzmischung »Indisch Curry«
- 4 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 125 ml Wasser
- 1 kleine Zwiebel
- 4 EL weißen Balsamico-Essig
- 1 TL Senf

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Oma Margret's Kartoffelsalat mit Curry

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 40 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

10,7 g Fett      41,4 g Kohlenhydrate      1,2 g Eiweiß      212 kcal Brennwert

**Oma Margret's Kartoffelsalat mit Curry:** 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln mit der Schale in kochendem Wasser garen, auf ein Sieb abgießen, ausdämpfen lassen, schälen und in feine Scheiben (bis 2 mm) schneiden.

20 g **GEFRO BIO Klare Brühe** in 125 ml heißem Wasser auflösen, etwas abkühlen lassen und die hauchdünn geschnittenen Kartoffeln mit der warmen, klaren Brühe begießen. 1 kleine Zwiebel fein schneiden, nach Belieben dämpfen, und unter die Kartoffeln mischen. Die Brühe ca. 10 Minuten einziehen lassen.

4 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl**, 4 EL weißen Balsamico-Essig, eine Prise **GEFRO BIO Würzmischung »Indisch Curry«** sowie 1 TL Senf zugeben und die Kartoffeln darin marinieren.

**Tipp:** Wer mag, mischt dem Kartoffelsalat eine fein geschnittene Salatgurke bei. Das verleiht dem Salat eine schöne, frische Geschmacksnote.