



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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

### Knusprige Kartoffelschiffchen mit Mexico-Dip

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

Weitere tolle Rezepte findest du unter [www.gefro.de](http://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

### 1 Kartoffeln vorbereiten:

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. 1,2 kg festkochende Kartoffeln schälen, längs in Spalten (Schiffchen) schneiden und gut abtrocknen. Anschließend mit 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra mischen.

### 2 Kartoffelschiffchen backen:

Die Kartoffelschiffchen auf ein Backblech verteilen und im Ofen ca. 45 Min. goldbraun backen, dabei mehrmals wenden. Kurz vor Ende der Garzeit mit 2 TL GEFRO Bratkartoffel Würzmischung bestreuen.

### 3 Mexico-Dip anrühren:

40 g GEFRO Pesto Rosso mit 20 ml Wasser verrühren. 80 ml GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra zugeben und alles gut vermengen.

### 4 Dip würzen:

1 mittelscharfe Chilischote entkernen und fein hacken. Die Chilischote unter das Pesto mischen und mit 1 TL GEFRO BIO Würzmischung Mexiko Chili würzen.

### 5 Anrichten & Servieren:

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

### Tipps & Varianten

Tipp: Auch GEFRO Pesto Verde oder GEFRO Pesto Funghi eignen sich hervorragend als aromatischer Dip zu den Kartoffelschiffchen. Variante: Für extra Knusprigkeit die Kartoffelschiffchen nach der Hälfte der Backzeit mit etwas zusätzlichem GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra bepinseln. Nicht vergessen: Achte darauf, die Kartoffeln gut abzutrocknen - nur so werden sie richtig knusprig.