

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

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Knuspriger Kartoffelsalat

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

1 Kartoffeln vorbereiten Die Kartoffeln gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit GEFRO BIO Olivenöl Nativ Extra beträufeln und mit der GEFRO BIO Würzmischung Griechenland Mix würzen.

1 Kartoffeln backen

Die Kartoffelscheiben im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft etwa 25 Minuten goldbraun und knusprig backen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

2 Dressing zubereiten

GEFRO BIO Olivenöl Nativ Extra, Tomatenmark, Sojasoße und Chilisoße verrühren. Mit GEFRO Paprika Chili sowie etwas GEFRO Klare Suppe & Universalgewürz abschmecken.

3 Gemüse vorbereiten

Zwiebel, Paprika, Essiggurken und Frühlingszwiebeln in kleine Würfel beziehungsweise feine Ringe schneiden.

4 Salat vollenden

Die knusprigen Kartoffelscheiben mit dem Gemüse und dem Dressing vorsichtig vermengen. Mit den Walnüssen bestreuen und direkt servieren.

Tipp: Die Kartoffeln nach dem Backen etwa 5 Minuten ausdampfen lassen und das Dressing erst kurz vor dem Servieren unterheben. So bleiben die Kartoffeln besonders knusprig.