



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

Einkaufszettel

Oma Margret's Kartoffelsalat mit Curry

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

Weitere tolle Rezepte findest du unter 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 Kartoffeln kochen & vorbereiten:

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser garen. Anschließend abgießen, ausdämpfen lassen, schälen und in feine Scheiben (bis 2 mm) schneiden.

2 Brühe zubereiten & einziehen lassen:

20 g GEFRO BIO Klare Brühe in 125 ml heißem Wasser auflösen und etwas abkühlen lassen. Die noch warmen Kartoffelscheiben damit begießen.

1 kleine Zwiebel fein schneiden, nach Belieben leicht andünsten und unter die Kartoffeln mischen. Die Brühe etwa 10 Minuten einziehen lassen.

3 Salat anmachen:

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

Tipps & Varianten

Tipp: Der Salat schmeckt lauwarm am besten - einfach kurz vor dem Servieren bei Zimmertemperatur ziehen lassen, so verbindet sich das Curry-Aroma perfekt mit den Kartoffeln.

Variante: Für eine leichtere Version den Salat mit etwas Joghurt oder Sauerrahm verfeinern. So wird er cremiger und bekommt eine angenehm frische Note.

Nicht vergessen: Der Salat schmeckt besonders gut, wenn er etwas durchgezogen ist.