



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

Pilzsalat mit Kartoffeltörtchen

- 5 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Salatwürze
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 400 g grüner Spargel
- 300 g Pilze nach Wahl, etwa Pfifferlinge oder Kräutersaitlinge
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Platten Blätterteig, tiefgekühlt
- 4 festkochende Kartoffeln, gekocht
- 1 Bund Rucola
- 4 EL Schmand, 20 % Fett
- 3 EL Wasser
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL Honig
- Salz

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Pilzsalat mit Kartoffeltörtchen

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

34,2 g Fett 23,4 g Kohlenhydrate 7,4 g Eiweiß 8,5 g Ballaststoffe
429 kcal Brennwert

Pilzsalat mit Kartoffeltörtchen

1 Gemüse vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

300 g Pilze putzen und - je nach Größe - halbieren.

Von 400 g grünem Spargel die holzigen Enden entfernen, den Spargel in kochendem Salzwasser ca. 6 Min. bissfest garen.

Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

250 g Kirschtomaten halbieren.

1 Dressing anrühren:

Aus 2 EL Zitronensaft, 3 EL Wasser, 1 EL Honig, 3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra und etwas GEFRO Salatwürze ein glattes Dressing verrühren.

2 Kartoffeltörtchen vorbereiten:

Aus den Blätterteigplatten jeweils 4 runde Stücke ausstechen.

Die Teigkreise mit je 1 EL Schmand bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4 gekochte Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Schmand verteilen.

Mit etwas GEFRO Gewürz-Pfeffer würzen.

Die Törtchen ca. 15 Min. goldbraun backen.

3 Pilze anbraten:

2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten.

Mit etwas Salz würzen.

4 Salat anrichten & servieren:

Spargel, Tomaten und die übrigen Salatzutaten mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten.

Die gebratenen Pilze und den Rucola darübergerben.

Mit den warmen Kartoffeltörtchen servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Die Kartoffeltörtchen schmecken besonders knusprig, wenn du sie auf dem unteren Einschub backst.

Variante: Für ein intensiveres Aroma lassen sich Steinpilze oder Kräuterseitlinge hervorragend mitverwenden.

Nicht vergessen: Blätterteig immer gut gekühlt verarbeiten - so geht er im Ofen perfekt auf.