



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

**Pizzakartoffeln mit Mozzarella und Salami**

- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- 1 EL GEFRO Tomatensoße und -Suppe
- 600 g mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 200 g Mozzarella, gerieben
- 80 g Salami am Stück
- 2 Strauchtomaten
- 6 dunkle Oliven
- Salz

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

## Pizzakartoffeln mit Mozzarella und Salami

**Rezept für 4 Personen****Zubereitung ca. 45 Minuten****Nährwerte pro Portion:**

21,9 g Fett 24,3 g Kohlenhydrate 17,3 g Eiweiß 4,5 g Ballaststoffe  
368 kcal Brennwert

**1 Kartoffeln garen:**

600 g mittelgroße, festkochende Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Auf ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.

**2 Tomatensoße zubereiten:**

2 Strauchtomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

120 ml Wasser in einem Topf erwärmen, 1 EL GEFRO Tomatensoße und -Suppe einrühren und aufkochen.

Die Tomatenwürfel zugeben, kurz erhitzen und vom Herd nehmen.

**3 Belag vorbereiten:**

80 g Salami in kleine Würfel schneiden.

6 Oliven entsteinen und fein hacken.

**4 Kartoffeln füllen:**

Die Kartoffeln halbieren und auf ein Backblech setzen.

Die Tomatensoße auf den Kartoffelhälften verteilen, mit Salami und Oliven belegen.

Mit etwas GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia bestreuen.

**5 backen:**

200 g geriebenen Mozzarella auf den Kartoffeln verteilen und im Ofen bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken.

### **Tipps & Varianten**

Tipp: Die Pizzakartoffeln schmecken auch kalt am nächsten Tag - perfekt für die Lunchbox.

Variante: Wer es würziger mag, kann statt Salami feurige Chorizo verwenden oder frische Chiliwürfel hinzufügen.