



**Neuer Pfiff für Ihren Beilagen-Liebling**

## **GEFROs Bratkartoffel Würzmischung macht Kartoffelspeisen zu herzhaften Leckerbissen**

Liebhaber wissen: Kartoffeln sind weitaus mehr als nur die Nebendarsteller auf dem Esstisch. Besonders in der kalten Jahreszeit machen Speisen mit dem erdig-samtigen Geschmack warmer Kartoffeln satt und zufrieden. Ansprechend zubereitet sind sie daher das perfekte Wohlfühlgericht. Und dazu braucht es oft nur die richtigen Gewürze. GEFRO kennt die Saison-Favoriten und bringt pünktlich zum Herbstanfang eine neue Würzmischung auf den Markt, die mit aromatischen Kräutern und Gewürzen Bratkartoffeln im Handumdrehen aufwertet und auch alternativen Kartoffelgerichten geschmackvolle Raffinesse verleiht.

### **Gut erkennbare Zutaten statt Pulver**

Öffnet man die GEFRO Bratkartoffel Gewürzmischung, sieht man sofort, womit man würzt: Mit getrockneten Zwiebeln und Paprika, Pfeffer, Meersalz und Knoblauch. Zusammen mit dem Mix aus harmonisch aufeinander abgestimmten Kräutern – darunter Petersilie, Thymian, Basilikum und Lorbeer – ergibt sich daraus eine bereits optisch ansprechende Würzmischung. Dank Cumin und Rauchsatz verleiht die Würzmischung Kartoffelgerichten ein deftiges und vollkommen rundes Geschmackserlebnis. Dabei ist die GEFRO Bratkartoffel Würzmischung frei von Lactose, Gluten und Palmfett sowie Palmöl. Außerdem eignet sie sich bestens für eine vegane Ernährungsweise, da sie keinerlei tierische Stoffe enthält.

### **Jede Menge Zubereitungs-Variationen**

Die Würzmischung ist, wie der Name schon sagt, für Bratkartoffeln gemacht. Und diese gelingen wirklich schnell. Für leckere Bratkartoffeln gibt man etwas Öl in eine Pfanne und erhitzt es, ehe man die geschnittenen Kartoffeln darin anbrät. Am besten klappt das mit festkochenden Kartoffeln, da diese beim Braten nicht so stark zerfallen wie mehligere Kartoffeln. Legt man die Scheiben nebeneinander in die Pfanne, kleben sie nicht aneinander und lassen sich problemlos wenden. Sind die Kartoffeln schön gold-braun gebraten, wird zum Abschluss die GEFRO Bratkartoffel Würzmischung drübergestreut – dann kann auch schon serviert werden. Bratkartoffeln schmecken toll mit Gemüse, Kräuterdipp oder auch ganz klassisch mit Speck und Zwiebeln.

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | [prell@riegg.com](mailto:prell@riegg.com)  
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu



Die Würzmischung macht sich aber auch toll in anderen Kartoffelgerichten wie beispielsweise knusprigen Kartoffelschiffchen mit pikantem Mexico-Dip. Orientalischen Süßkartoffeln aus dem Ofen mit Kokos-Tomatensoße oder leckeren Mais-Pommes mit Zitronen-Joghurt-Dip, zu einer Hähnchenkeule aus dem Ofen.

Diese und weitere einfallsreiche Rezeptideen finden sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de).

Bratkartoffel Würzmischung                      100g    3,90 €

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | [prell@riegg.com](mailto:prell@riegg.com)  
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu