



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

**GEFRO KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Mexikanischer Kartoffelaufauf

- GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe
- GEFRO BIO Würzmischung »Mexiko Chili«
- 600 g kleine Kartoffeln, festkochend
- Salz
- 2 rote Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 200 g Mais aus der Dose
- 400 ml Milch, 1,5 %
- 100 g Tortillachips
- 100 g Cheddarkäse, gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Mexikanischer Kartoffelaufauf

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 45 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

8,5 g Fett      53,5 g Kohlenhydrate      16,2 g Eiweiß      10,1 g Ballaststoffe  
364 kcal Brennwert

**Mexikanischer Kartoffelaufauf** Den Ofen auf 180°C vorheizen. 600 g kleine, festkochende Kartoffeln in Salzwasser bissfest garen, schälen und in Scheiben schneiden. 2 rote Zwiebeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Je 1 rote, gelbe und grüne Paprika halbieren und vom Strunk und den Kernen befreien. Die Paprika ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffelscheiben, Zwiebelwürfel, die Paprikawürfel und den Mais vermengen und in eine große ofenfeste Form geben.

400 ml Milch, 1,5% Fett, in einem Topf erwärmen, 25 g **GEFRO Herzhafte Kartoffelsuppe** einrühren und aufkochen. 1 EL **GEFRO BIO Würzmischung »Mexiko Chili«** in die Suppe rühren und das Kartoffelgemüse damit gleichmäßig übergießen. 100 g Tortillachips auf dem Auflauf verteilen und mit 100 g geriebenem Cheddarkäse bestreuen. Für etwa 25 Minuten in den Ofen geben.

Den mexikanischen Kartoffelaufauf aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Tipp: Wem es nicht scharf genug sein kann, der kann dem Rezept noch einige eingelegte, gehackte Jalapenos zugeben. Dabei handelt es sich um eine würzig-scharfe mexikanische Paprikaart. Eingelegte Jalapenos erhalten Sie im gut sortierten Supermarkt.