



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

### Pizzakartoffeln mit Mozzarella und Salami

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

Weitere tolle Rezepte finden Sie 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

**Pizzakartoffeln mit Mozzarella und Salami:** Den Ofen auf 200°C vorheizen. 600 g mittelgroße, festkochende Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen, auf ein Sieb abgießen und etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit 2 Strauchtomaten vierteln, entkernen und die Tomatenviertel in kleine Würfel schneiden.

120 ml Wasser in einem Topf erwärmen und 1 EL GEFRO Tomatensoße und -Suppe einrühren und aufkochen. Die Tomatenwürfel in die Soße geben und vom Herd nehmen.

80 g Salami in kleine Würfel schneiden. 6 Oliven entsteinen und klein hacken. Die Kartoffeln halbieren und auf ein Blech setzen. Die Tomatensoße auf den Kartoffeln verteilen. Mit der Salami und den Oliven belegen. Mit etwas GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia« bestreuen.

200 g geriebenen Mozzarella auf den Kartoffeln verteilen und für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen überbacken.