



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie 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

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

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.