



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

Kartoffelpizza mit Salami und Sauerrahm

- 3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia
- 1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Eigelb
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 250 g Sauerrahm, 20%
- 1 EL frischer Oregano, fein gehackt
- 100 g italienische Salami
- 100 g Kirschtomaten
- 1 gelbe Paprika
- 100 g Mozzarella, gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffelpizza mit Salami und Sauerrahm

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

41,8 g Fett	61 g Kohlenhydrate	19,7 g Eiweiß	10,2 g Ballaststoffe	713
kcal Brennwert				

Kartoffelpizza mit Salami und Sauerrahm

1⌘ Kartoffelboden vorbereiten:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

1,5 kg Kartoffeln schälen, grob raspeln und gut ausdrücken, damit überschüssige Flüssigkeit abtropft.

Die Kartoffelraspel mit 3 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra**, 1 Eigelb, etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen.

Die Masse in eine runde, ofenfeste Form oder Pfanne drücken und dabei einen kleinen Rand formen.

Für 15 Minuten in den Ofen schieben.

2⌘ Sauerrahmcreme anrühren:

250 g Sauerrahm mit dem übrigen Eigelb, 1 EL fein gehacktem Oregano und etwas **GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia** verrühren.

Den vorgebackenen Kartoffelboden aus dem Ofen nehmen und die Creme gleichmäßig darauf verteilen.

3⌘ Belag vorbereiten:

100 g italienische Salami in kleine Würfel schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

1 gelbe Paprika vierteln, entkernen und würfeln.

4⌘ Pizza belegen & backen:

Salamiwürfel, Kirschtomaten und Paprikawürfel auf der Pizza verteilen.

Mit geriebenem Mozzarella bestreuen.

Die Pizza weitere 15–20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

⌘ **Tipp:** ⌘ Für einen noch knusprigeren Boden die ausgedrückte Kartoffelmasse vor dem Belegen kurz in einer Pfanne anbraten – dadurch wird der Rand besonders goldbraun.

⌘ **Variante:** Wer es würziger mag, ergänzt den Belag mit ein paar Ringen frischer Chili oder verwendet eine pikante Salami.