



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 Sauerrahm

- 2 TL GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 4 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 250 g Sauerrahm, 20 % Fett
- 1 Eigelb
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- Salz
- 2 mittelgroße Tomaten
- 1 gelbe Paprika
- 100 g Mozzarella, gerieben
- GEFRO Kräuterwürze
- GEFRO BIO Würzmischung Mexico Chili

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Kartoffelpizza mit Sauerrahm

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

33,1 g Fett	49,5 g Kohlenhydrate	14 g Eiweiß	8,5 g Ballaststoffe	567 kcal
Brennwert				

Kartoffelpizza mit Sauerrahm

1. Teigboden vorbereiten:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln schälen, grob raspeln und mit den Händen ausdrücken, damit möglichst viel Flüssigkeit abtropft.

Die Kartoffelmasse mit 4 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** und 2 TL **GEFRO Gewürz-Pfeffer** vermengen.

In eine runde ofenfeste Form (Ø ca. 26 cm) oder eine Pfanne geben, fest andrücken und dabei einen kleinen Rand formen.

Die Form 15 Minuten im Ofen backen.

2. Belag anrühren:

250 g Sauerrahm (20 % Fett) mit 1 Eigelb, 1 TL fein gehacktem Thymian und etwas Salz verrühren.

Die Form aus dem Ofen nehmen und den Sauerrahm gleichmäßig auf dem Kartoffelboden verstreichen.

3. Gemüse & Käse hinzufügen:

2 mittelgroße Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

1 gelbe Paprika entkernen und in Ringe schneiden.

Tomaten und Paprika auf der Kartoffelpizza verteilen und mit 100 g geriebenem Mozzarella bestreuen.

4. Backen & Servieren:

Die Pizza weitere 15 – 20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Anschließend heiß servieren und nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen.

Tipps & Varianten:

Tip: Für eine besonders knusprige Kruste den Kartoffelboden vor dem Belegen kurz in der Pfanne mit etwas **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** anbraten.

Variante 1: Mediterran wird die Kartoffelpizza mit schwarzen Oliven, roten Zwiebelringen und etwas **GEFRO Kräuterwürze** verfeinert.

Variante 2: Etwas Chili oder die **GEFRO BIO Würzmischung Mexico Chili** sorgt für eine pikante Note.