



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

Knusprige Kartoffelschiffchen mit Mexico-Dip

- 100 ml GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 2 TL GEFRO Bratkartoffel Würzmischung
- 40 g GEFRO Pesto Rosso
- 1 TL GEFRO BIO Würzmischung Mexiko Chili
- 1,2 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Chilischote, mittelscharf
- 2 EL Pinienkerne
- etwas Basilikum

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Knusprige Kartoffelschiffchen mit Mexico-Dip

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

34 g Fett	50,3 g Kohlenhydrate	8,6 g Eiweiß	9,5 g Ballaststoffe	552 kcal
Brennwert				

Knusprige Kartoffelschiffchen mit Mexico-Dip

1❧ Kartoffeln vorbereiten:

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
1,2 kg festkochende Kartoffeln schälen, längs in Spalten (Schiffchen) schneiden und gut abtrocknen. Anschließend mit 2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** mischen.

2❧ Kartoffelschiffchen backen:

Die Kartoffelschiffchen auf ein Backblech verteilen und im Ofen ca. 45 Min. goldbraun backen, dabei mehrmals wenden. Kurz vor Ende der Garzeit mit 2 TL **GEFRO Bratkartoffel Würzmischung** bestreuen.

3❧ Mexico-Dip anrühren:

40 g **GEFRO Pesto Rosso** mit 20 ml Wasser verrühren.
80 ml **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** zugeben und alles gut vermengen.

4❧ Dip würzen:

1 mittelscharfe Chilischote entkernen und fein hacken.
Die Chilischote unter das Pesto mischen und mit 1 TL **GEFRO BIO Würzmischung Mexiko Chili** würzen.

5❧ Anrichten & Servieren:

Kartoffelschiffchen und Mexico-Dip jeweils in Schalen anrichten und mit 2 EL Pinienkernen sowie Basilikum dekorieren.

❧ Tipps & Varianten

❧ **Tipp:** Auch **GEFRO Pesto Verde** oder **GEFRO Pesto Funghi** eignen sich hervorragend als aromatischer Dip zu den Kartoffelschiffchen.

❧ **Variante:** Für extra Knusprigkeit die Kartoffelschiffchen nach der Hälfte der Backzeit mit etwas zusätzlichem **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** bepinseln.

❧ **Nicht vergessen:** Achte darauf, die Kartoffeln gut abzutrocknen – nur so werden sie richtig knusprig.