



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

Ofenkartoffeln mit Kressequark und Schmortomaten

- 1 TL GEFRO Suppe
- GEFRO Kräuterwürze
- 4 große Grillkartoffeln
- 60 g Butter, weich
- 1 EL Semmelbrösel
- 4 Fleischtomaten
- 8 Zweige Thymian
- 250 g Quark
- 1 TL Zitronensaft, frisch
- 1 Prise Zucker
- 1 Schälchen Gartenkresse

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Ofenkartoffeln mit Kressequark und Schmortomaten

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

18 g Fett	36,7 g Kohlenhydrate	12,8 g Eiweiß	6,8 g Ballaststoffe	365 kcal
Brennwert				

Ofenkartoffeln mit Kressequark und Schmortomaten

1. Kartoffeln garen:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4 große Grillkartoffeln fest in Aluminiumfolie wickeln, auf ein Backblech legen und ca. 30 – 40 Minuten backen.

2. Tomaten gratinieren:

60 g weiche Butter mit 1 EL Semmelbröseln und 1 TL **GEFRO Suppe** gut vermengen.

4 Fleischtomaten halbieren, die Buttermasse auf die Schnittflächen streichen und jeweils einen Thymianzweig darauflegen.

10 Minuten vor Ende der Kartoffelgarzeit die Tomaten mit in den Ofen geben und gratinieren.

3. Quark vorbereiten:

250 g Quark mit **GEFRO Kräuterwürze**, 1 TL frischem Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken.

4. Kresse vorbereiten:

Kresse abschneiden und putzen.

5. Anrichten:

Die gegarten Kartoffeln aus der Folie nehmen, kreuzförmig einschneiden und leicht zusammendrücken.

Kartoffeln auf Tellern anrichten, den Quark daraufgeben und mit Kresse bestreuen.

Die gratinierten Tomaten dazulegen und servieren.

Tipps & Varianten:

■ **Tipp:** Wer es cremiger mag, kann dem Quark etwas Sauerrahm oder Joghurt unterrühren – das macht ihn besonders luftig und frisch.

■ **Variante:** Statt Kresse passt auch fein geschnittener Schnittlauch oder frische Gartenkräuter hervorragend.

■ **Extra-Aroma:** Etwas gehackter Knoblauch in der Butter verleiht den Schmortomaten eine würzige Note.

■ **Grill-Tipp:** Im Sommer lassen sich Kartoffeln und Tomaten wunderbar auf dem Grill zubereiten – für ein leicht rauchiges Aroma.