



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

Oma Margret's Kartoffelsalat mit Curry

- 20 g GEFRO BIO Klare Brühe
- GEFRO BIO Würzmischung Indisch Curry
- 4 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 125 ml Wasser
- 1 kleine Zwiebel
- 4 EL weißen Balsamico-Essig
- 1 TL Senf

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Oma Margret's Kartoffelsalat mit Curry

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

10,7 g Fett 41,4 g Kohlenhydrate 1,2 g Eiweiß 212 kcal Brennwert

Oma Margret's Kartoffelsalat mit Curry:

1⌘ Kartoffeln kochen & vorbereiten:

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser garen. Anschließend abgießen, ausdämpfen lassen, schälen und in feine Scheiben (bis 2 mm) schneiden.

2⌘ Brühe zubereiten & einziehen lassen:

20 g **GEFRO BIO Klare Brühe** in 125 ml heißem Wasser auflösen und etwas abkühlen lassen. Die noch warmen Kartoffelscheiben damit begießen.
1 kleine Zwiebel fein schneiden, nach Belieben leicht andünsten und unter die Kartoffeln mischen. Die Brühe etwa 10 Minuten einziehen lassen.

3⌘ Salat anmachen:

4 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl**, 4 EL weißen Balsamico-Essig, 1 Prise **GEFRO BIO Würzmischung Indisch Curry** sowie 1 TL Senf zugeben und die Kartoffeln vorsichtig marinieren.

⌘ Tipps & Varianten:

⌘ **Tipp:** Der Salat schmeckt lauwarm am besten – einfach kurz vor dem Servieren bei Zimmertemperatur ziehen lassen, so verbindet sich das Curry-Aroma perfekt mit den Kartoffeln.

⌘ **Variante:** Für eine leichtere Version den Salat mit etwas Joghurt oder Sauerrahm verfeinern. So wird er cremiger und bekommt eine angenehm frische Note.

⌘ **Nicht vergessen:** Der Salat schmeckt besonders gut, wenn er etwas durchgezogen ist.