



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

Pilzsalat mit Kartoffeltörtchen

- 5 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 1 EL Honig
- GEFRO Salatwürze
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 300 g Pilze nach Wahl, etwa Pfifferlinge oder Kräutersaitlinge
- 400 g grüner Spargel
- 250 g Kirschtomaten
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 3 EL Wasser
- 2 Platten Blätterteig, tiefgekühlt
- 4 EL Schmand, 20 % Fett
- 4 festkochende Kartoffeln, gekocht
- Salz
- 1 Bund Rucola

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Pilzsalat mit Kartoffeltörtchen

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

34,2 g Fett	23,4 g Kohlenhydrate	7,4 g Eiweiß	8,5 g Ballaststoffe	429
kcal Brennwert				

Pilzsalat mit Kartoffeltörtchen

1▣ Gemüse vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

300 g Pilze putzen und – je nach Größe – halbieren.

Von 400 g grünem Spargel die holzigen Enden entfernen, den Spargel in kochendem Salzwasser ca. 6 Min. bissfest garen.

Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

250 g Kirschtomaten halbieren.

2▣ Dressing anrühren:

Aus 2 EL Zitronensaft, 3 EL Wasser, 1 EL Honig, 3 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** und etwas **GEFRO Salatwürze** ein glattes Dressing verrühren.

3▣ Kartoffeltörtchen vorbereiten:

Aus den Blätterteigplatten jeweils 4 runde Stücke ausstechen.

Die Teigkreise mit je 1 EL Schmand bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4 gekochte Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Schmand verteilen.

Mit etwas **GEFRO Gewürz-Pfeffer** würzen.

Die Törtchen ca. 15 Min. goldbraun backen.

4▣ Pilze anbraten:

2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten.

Mit etwas Salz würzen.

5▣ Salat anrichten & servieren:

Spargel, Tomaten und die übrigen Salatzutaten mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten.

Die gebratenen Pilze und den Rucola darübergeben.

Mit den warmen Kartoffeltörtchen servieren.

▣ Tipps & Varianten:

▣ **Tipp:** Die Kartoffeltörtchen schmecken besonders knusprig, wenn du sie auf dem unteren Einschub backst.

▣ **Variante:** Für ein intensiveres Aroma lassen sich Steinpilze oder Kräuterseitlinge hervorragend mitverwenden.

▣ **Nicht vergessen:** Blätterteig immer gut gekühlt verarbeiten – so geht er im Ofen perfekt auf.