



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

Pizzakartoffeln mit Mozzarella und Salami

- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- 1 EL GEFRO Tomatensoße und -Suppe
- 600 g mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- Salz
- 2 Strauchtomaten
- 80 g Salami am Stück
- 6 dunkle Oliven
- 200 g Mozzarella, gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Pizzakartoffeln mit Mozzarella und Salami

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

21,9 g Fett	24,3 g Kohlenhydrate	17,3 g Eiweiß	4,5 g Ballaststoffe	368
kcal Brennwert				

Pizzakartoffeln mit Mozzarella und Salami

1⌘ Kartoffeln garen:

600 g mittelgroße, festkochende Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Auf ein Sieb abgießen und etwas auskühlen lassen.

2⌘ Tomatensoße zubereiten:

2 Strauchtomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

120 ml Wasser in einem Topf erwärmen, 1 EL **GEFRO Tomatensoße und -Suppe** einrühren und aufkochen.

Die Tomatenwürfel zugeben, kurz erhitzen und vom Herd nehmen.

3⌘ Belag vorbereiten:

80 g Salami in kleine Würfel schneiden.

6 Oliven entsteinen und fein hacken.

4⌘ Kartoffeln füllen:

Die Kartoffeln halbieren und auf ein Backblech setzen.

Die Tomatensoße auf den Kartoffelhälften verteilen, mit Salami und Oliven belegen.

Mit etwas **GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia** bestreuen.

5⌘ Überbacken:

200 g geriebenen Mozzarella auf den Kartoffeln verteilen und im Ofen bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken.

⌘ Tipps & Varianten:

⌘ **Tipp:** Die Pizzakartoffeln schmecken auch kalt am nächsten Tag – perfekt für die Lunchbox.

⌘ **Variante:** Wer es würziger mag, kann statt Salami feurige Chorizo verwenden oder frische Chiliwürfel hinzufügen.