



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

Brotsalat mit Feta

- GEFRO Salatwürze
- 3 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 300 g Ciabatta-Brot
- 4 Knoblauchzehen
- 250 g Schafskäse
- 300 g Kirschtomaten
- 3 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Minze
- 1 TL Zitronensaft
- Meersalz, grob

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Brotsalat mit Feta

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

22,8 g Fett 40 g Kohlenhydrate 16,6 g Eiweiß 3 g Ballaststoffe 434 kcal Brennwert

Brotsalat mit Feta Den Backofen auf 180° C vorheizen. 300 g Ciabatta-Brot in grobe Würfel schneiden oder grob zupfen. 4 Knoblauchzehen mit einem Messerrücken leicht andrücken. 250 g Schafskäse würfeln.

Brotwürfel, Knoblauch, 300 g Kirschtomaten und Schafskäse in eine Auflaufform geben, mit 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** beträufeln und gut durchmischen. Für etwa 20 Minuten im Ofen backen.

Blätter von 3 Basilikum- und 2 Minzezweigen zupfen. Den Brotsalat aus dem Ofen nehmen und die Kräuter unter mischen. Mit 1 TL Zitronensaft, 1 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** sowie **GEFRO Salatwürze** abschmecken.

Auf Tellern anrichten und mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Lauwarm servieren.