



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

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Kräutersalat

- 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Salatwürze
- 2 EL GEFRO Honig Wald & Blüte
- 400 g gereifter Ziegenkäse (Rolle)
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt
- 3 EL Wasser
- 2 EL Obstessig
- 400 g bunter Blattsalat, geputzt
- 1 Hand gezupfte frische Kräuter, z. B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Kräutersalat

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

25,4 g Fett	61,5 g Kohlenhydrate	14,1 g Eiweiß	1,8 g Ballaststoffe	329 kcal
-------------	----------------------	---------------	---------------------	----------

Brennwert

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Kräutersalat Den Ofengrill vorheizen. Die Ziegenkäserolle (800 g) in 8 gleichmäßige Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech legen. Mit 1 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** beträufeln und mit dem gehackten Rosmarin bestreuen. Für ca. 10 Min. im Ofen gratinieren.

In der Zwischenzeit aus 3 EL Wasser, 2 EL Obstessig und dem restlichen **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** eine Vinaigrette rühren und mit **GEFRO Salatwürze** würzen.

Den Salat mit den handgezapften Kräutern (z.B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch) vermischen und auf Tellern anrichten. Den gratinierten Ziegenkäse auf den Salat setzen und mit 2 EL **GEFRO Honig Wald & Blüte** beträufeln.

Tipp: Fragen Sie auf dem Markt nach Mesclunsalat. Dabei handelt es sich um eine fertige Mischung verschiedener aromatischer Schnittsalate mit Gartenkräutern.