



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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Hähnchen-Minutenschnitzel mit Mozzarella-Nudelsalat

- 200 g GEFRO Ballaststoff Spiralen
- 2 EL GEFRO Pesto Verde
- 40 ml GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- 100 g Mini-Mozzarella
- 100 g Kirschtomaten
- 3 EL heller Balsamico-Essig
- einige Blätter frischen Basilikum
- 600 g sehr dünne Hähnchenschnitzel

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Hähnchen-Minutenschnitzel mit Mozzarella-Nudelsalat

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 40 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

23,7 g Fett	35,2 g Kohlenhydrate	47,5 g Eiweiß	5,2 g Ballaststoffe	551 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

**Hähnchen-Minutenschnitzel mit Mozzarella-Nudelsalat:** 200 g GEFRO Ballaststoff Spiralen nach Packungsanweisung bissfest garen. Auf ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

100 g Mini-Mozzarella halbieren. 100 g Kirschtomaten, je nach Größe und Belieben, halbieren oder vierteln. Dann die Nudeln mit dem halbierten Mozzarella und den Kirschtomaten in eine Schüssel geben.

2 EL GEFRO Pesto Verde mit 10 ml Wasser und 40 ml GEFRO Nativem Olivenöl Extra verrühren.

3 EL heller Balsamico-Essig sowie die Pesto zu den Nudeln in die Schüssel geben und alles gut miteinander vermengen. Etwas ziehen lassen und dann einige frische Basilikumblätter untermischen.

2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl in einer Pfanne erhitzen und 600 g Hähnchenschnitzel darin von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten. Mit etwas GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia« würzen.

Den Mozzarella-Nudelsalat mit den gebratenen Schnitzeln servieren.