



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

Pilzcarpaccio mit Mozzarella

- GEFRO Salatwürze
- GEFRO Kräuterwürze
- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 4 große Kräutersaitlinge oder Steinpilze
- 8 große braune Champignons
- 200 g Sauerrahm, 20% Fett
- 1 Bio-Zitronenschale
- 2 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Prise Zucker
- 4 Kugeln Mozzarella, à 100 g
- 12 Basilikumblätter

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Pilzcarpaccio mit Mozzarella

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

34,4 g Fett	2,5 g Kohlenhydrate	21,8 g Eiweiß	0,9 g Ballaststoffe	408 kcal Brennwert
-------------	---------------------	---------------	---------------------	--------------------

Pilzcarpaccio mit Mozzarella 4 große Kräutersaitlinge oder Steinpilze sowie 8 große braune Champignons putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

200 g Sauerrahm, 20% Fett, mit der abgeriebenen Schale einer Bio-Zitrone und 2 TL frisch gepresstem Zitronensaft sowie einer Prise Zucker verrühren und mit **GEFRO Salatwürze** abschmecken. Die Pilzscheiben flach auf Tellern ausbreiten und mit dem Sauerrahm beträufeln.

4 Kugeln Mozzarella à 100 g in Scheiben schneiden, in die Mitte des Pilzcarpaccios setzen und mit etwas **GEFRO Kräuterwürze** würzen. Mit 12 Basilikumblättern garnieren. Das Carpaccio und den Mozzarella mit etwas **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** begießen.

Tipp: Servieren Sie zum Carpaccio ein in **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** und etwas Knoblauch geröstetes Ciabatta- oder Bauernbrot.