



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

### Bauernbrot mit Bündnerfleisch in Pestomarinade

- 2 EL GEFRO Pesto Verde
- 6 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 2 EL Butter
- 16 Scheiben Bündnerfleisch (oder Bresaola)
- 0,2 gelbe Paprika, entkernt
- 1 Frühlingszwiebel
- Einige Blätter Feldsalat

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

## Bauernbrot mit Bündnerfleisch in Pestomarinade

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 15 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

43,7 g Fett	30,3 g Kohlenhydrate	16,6 g Eiweiß	5 g Ballaststoffe	582 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	-------------------	--------------------

**Bauernbrot mit Bündnerfleisch in Pestomarinade:** 2 EL GEFRO Pesto Verde in eine Schüssel geben und erst mit 1 EL Wasser und dann mit 6 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra glatt rühren.

4 Scheiben Bauernbrot mit etwas Butter bestreichen und vierteln. 16 Bündnerfleischscheiben mit dem Pesto marinieren und jeweils eine Scheibe auf eine Brotecke legen.

1/4 gelbe Paprika und 1 Frühlingszwiebel in sehr feine Streifen schneiden und auf den Broten verteilen. Mit den Feldsalatblättern garnieren und mit etwas GEFRO Gewürz-Pfeffer bestreuen.