



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

Gebackenes Mozzarella-Pesto-Sandwich

- 2 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Pesto Rosso
- 12 Scheiben Toastbrot
- Salz
- 2 Kugeln Mozzarella
- Mehl
- 3 Eier, Größe M
- 4 Basilikumzweige

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gebackenes Mozzarella-Pesto-Sandwich

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

27,4 g Fett	8,2 g Kohlenhydrate	18,6 g Eiweiß	1,6 g Ballaststoffe	356 kcal Brennwert
-------------	---------------------	---------------	---------------------	--------------------

Gebackenes Mozzarella-Pesto-Sandwich: 12 Toastbrotsscheiben entrinden. 2 Kugeln Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Salz würzen. 4 Toastbrotsscheiben so mit dem Mozzarella belegen, dass dieser nicht über den Rand steht. Je eine Scheibe Toast darauf setzen und mit **GEFRO Pesto Rosso** bestreichen. Die übrigen Toastscheiben auf die Pesto setzen.

Das Sandwich fest zusammendrücken, mit einem Messer halbieren und in Mehl wenden. 3 Eier miteinander verquirlen. Danach die Sandwichhälften so durch die verquirlten Eier ziehen, dass sie komplett von der Eiermasse umhüllt sind.

2 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** in einer Pfanne erhitzen und die Mozzarella-Pesto-Sandwiches darin goldbraun ausbacken. Auf einem Teller anrichten, mit den gezupften Basilikumblättern garnieren und warm servieren.