



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

### Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon

- 4 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 4 EL GEFRO Suppe
- GEFRO Fleischwürze
- 2 EL GEFRO Honig Wald & Blüte
- 4 Pfirsiche
- 4 Scheiben Bauchspeck / Bacon, ca. 1 cm dick
- 1 kleiner Kopf Radicchio
- 100 g Rucola
- 200 g Mozzarella
- 2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

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

## Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 45 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

69,7 g Fett	26,7 g Kohlenhydrate	14,2 g Eiweiß	5,7 g Ballaststoffe	784 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

**Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon:** 4 Pfirsiche halbieren und entkernen. Die Pfirsichhälften nochmals halbieren und mit 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** marinieren.

4 Baconscheiben jeweils in drei gleich große Teile schneiden. 1 kleinen Kopf Radicchio putzen und in kleine Stücke schneiden. 100 g Rucola ebenfalls putzen. 200 g Mozzarella in mundgerechte Stücke zupfen.

2 EL Apfelessig mit 2 EL **GEFRO Honig Wald und Blüte**, 4 EL klarer Brühe aus **GEFRO Suppe** sowie 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** verrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bacon von jeder Seite etwa 8 Minuten knusprig grillen und mit **GEFRO Fleischwürze** würzen. Nach 8 Minuten die Pfirsiche zugeben und von jeder Seite etwa 4 Minuten grillen.

Den Salat und den Mozzarella mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten. Die Pfirsiche und den Bacon darauf verteilen.

**Tipp:** Für eine «schlanke» Version dieses herrlich sommerlichen Salates, verzichten Sie einfach auf den Bauchspeck.