



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

Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella

- 5 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Salatwürze
- 400 g Hörnli
- Salz
- 2 Zucchini
- 2 Mozzarella
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 3 EL Wasser
- 3 EL Weißweinessig
- 10 Cocktailtomaten, halbiert
- 2 Zweige Basilikum, gezupft

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

39,2 g Fett 65 g Kohlenhydrate 27,2 g Eiweiß 13,9 g Ballaststoffe 731 kcal Brennwert

Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella: 400 g Hörnli in reichlich Salzwasser »al dente« garen, auf ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 2 Zucchini putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. 2 Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden und 100 g schwarze, entsteinte Oliven halbieren.

In einer großen Schüssel aus 3 EL Wasser, 3 EL Weißweinessig und 5 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** ein Dressing rühren und mit **GEFRO Salatwürze** abschmecken. Zucchini, Mozzarella, 10 halbierte Cocktailtomaten, Oliven sowie den gezupften Basilikum (2 Zweige) in die Schüssel geben und mit den Hörnli zusammen vermengen.

Je nach Geschmack mit etwas Baguette oder in Olivenöl geröstetem Bauernbrot servieren.

Tipp: Verwenden Sie für diesen Salat echten Büffelmozzarella, dieser hat einen kräftigen Geschmack und ist von cremiger Konsistenz.