



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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 Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Pesto Rosso
- 12 Scheiben Toastbrot
- Salz
- 2 Kugeln Mozzarella
- Mehl
- 3 Eier, Größe M
- 4 Basilikumzweige

Weitere tolle Rezepte findest du 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

1 Toast & Mozzarella vorbereiten:

12 Toastbrotsscheiben entrinden.

2 Kugeln Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen.

4 Toastscheiben so mit Mozzarella belegen, dass der Käse nicht über den Rand ragt.

Jeweils eine weitere Toastscheibe darauflegen und mit GEFRO Pesto Rosso bestreichen.

Die restlichen Toastscheiben als Deckel aufsetzen.

2 Sandwiches vorbereiten:

Die Sandwiches fest zusammendrücken und jeweils halbieren.

Die Hälften in Mehl wenden.

3 Eier verquirlen und die Sandwichstücke komplett durch die Eiermasse ziehen, sodass sie rundum umhüllt sind.

3 Ausbacken:

2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einer Pfanne erhitzen.

Die Mozzarella-Pesto-Sandwiches darin goldbraun ausbacken.

4 Anrichten & Servieren:

Die heißen Sandwiches auf einem Teller anrichten und mit gezupften Basilikumblättern garnieren.

Sofort warm servieren.