



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

Gebratener Ricotta auf Pesto-Tomatensalat

- 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO BIO Würzmischung "Bella Italia"
- 3 EL GEFRO Pesto Verde
- 400 g Kirschtomaten
- 300 g Ricotta
- 80 g Parmesan, frisch gerieben
- 6 Scheiben Toastbrot
- 12 Basilikumblätter, frisch gezupft
- 2 Eigelb

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Gebratener Ricotta auf Pesto-Tomatensalat

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

31,1 g Fett 4,2 g Kohlenhydrate 20,7 g Eiweiß 7,4 g Ballaststoffe
383 kcal Brennwert

1 Füllung vorbereiten:

300 g Ricotta in eine Schüssel geben. 6 Scheiben Toastbrot von der Rinde befreien, in kleine Würfel schneiden und zum Ricotta geben. 80 g frisch geriebenen Parmesan und 2 Eigelbe unter die Masse mischen. Mit GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia abschmecken. Die Masse 30 Min. kühl stellen, damit sie fester wird.

2 Tomatensalat zubereiten:

In der Zwischenzeit 400 g Kirschtomaten halbieren. Mit 3 EL GEFRO Pesto Verde (Zubereitung nach Packungsangabe) marinieren und beiseitestellen.

3 Ricottataler formen & braten:

Aus der gekühlten Ricottamischung kleine Bällchen formen. 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einer Pfanne erhitzen, die Bällchen hineinsetzen und mit einem Löffel leicht flachdrücken. Von jeder Seite ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

4 Anrichten & Servieren:

Den Pesto-Tomatensalat auf Tellern anrichten und die gebratenen Ricottataler daraufsetzen. Mit 12 gezupften Basilikumblättern garnieren. Tipps & Varianten: Tipp: Die Ricottamasse gut kühlen - so behalten die Tal er beim Braten ihre Form. Variante 1: Pecorino statt Parmesan verwenden - ergibt ein intensiveres, würziges Aroma. Variante 2: Den Tomatensalat mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln oder zusätzlichem Basilikum verfeinern.