



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

Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon

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

Weitere tolle Rezepte findest du unter 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

1 Pfirsiche und Bacon vorbereiten:

4 Pfirsiche halbieren, entkernen, nochmals halbieren und mit 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra marinieren. 4 Baconscheiben in jeweils drei gleich große Stücke schneiden.

2 Salat zubereiten:

1 kleinen Kopf Radicchio putzen und in kleine Stücke schneiden. 100 g Rucola ebenfalls putzen. 200 g Mozzarella in mundgerechte Stücke zupfen.

3 Dressing anrühren:

2 EL Apfelessig mit 2 EL Honig, 4 EL klarer Brühe aus GEFRO Suppe sowie 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Grillen:

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

5 Anrichten & Servieren:

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

Tipps & Varianten: Variante 1: Statt Mozzarella schmeckt auch Ziegenfrischkäse oder Burrata hervorragend zu den gegrillten Pfirsichen. Variante 2: Den Salat mit frischem Basilikum, Minze oder Thymian verfeinern - ideal für eine besonders sommerliche Frische.