



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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella

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

Weitere tolle Rezepte findest du unter [www.gefro.de](http://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** 1Nudeln kochen:400 g Hörnli in reichlich Salzwasser al dente garen. Anschließend auf ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.

### 1 Gemüse & Käse vorbereiten:

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. 10 Cocktailtomaten ebenfalls halbieren und 2 Zweige Basilikum zupfen.

### 2 Dressing anrühren:

In einer großen Schüssel 3 EL Wasser, 3 EL Weißweinessig und 5 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra verrühren. Mit GEFRO Salatwürze abschmecken.

### 3 Salat mischen:

Zucchini, Mozzarella, Oliven, Tomaten und Basilikum in die Schüssel geben. Die gekochten Hörnli zugeben und alles gut miteinander vermengen.

### 4 Servieren:

Den Salat nach Belieben mit etwas Baguette oder in Olivenöl geröstetem Bauernbrot servieren.

Tipps & Varianten: Tipp: Verwenden Sie für diesen Salat echten Büffelmozzarella - er hat einen intensiveren Geschmack und eine cremigere Konsistenz. Variante: Wer es frischer mag, ergänzt den Salat mit ein paar Rucolablättern oder etwas Zitronenschale.