



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

Pesto-Pilz-Brötchen mit Raclettekäse

- 20 g GEFRO Pesto Verde
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 30 ml GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 200 g Champignons
- 120 g Schmand, 20 % Fett
- 80 g Raclettekäse
- 4 rustikale Brötchen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- einige Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Pesto-Pilz-Brötchen mit Raclettekäse

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

29,7 g Fett 37,1 g Kohlenhydrate 13,5 g Eiweiß 4,9 g Ballaststoffe
472 kcal Brennwert

1 Pesto anrühren:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

20 g GEFRO Pesto Verde mit 10 ml Wasser und 30 ml GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra verrühren.

2 Pilze anbraten:

200 g Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

1 Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten, Pilze zugeben und ca. 3 Min. kräftig anbraten.

Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Schnittlauchröllchen untermengen.

3 Käse vorbereiten:

80 g Raclettekäse grob reiben.

4 Brötchen belegen:

120 g Schmand in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Brötchen halbieren und auf ein Backblech legen.

Jede Hälfte mit Schmand bestreichen, mit den Pilzen belegen und Raclettekäse darüberstreuen.

5 backen & Verfeinern:

Die Brötchen im Ofen ca. 10 Min. überbacken.

Aus dem Ofen nehmen und mit dem GEFRO Pesto Verde beträufeln.

Tipps & Varianten

Tipp: Die Brötchen schmecken besonders gut frisch aus dem Ofen, eignen sich aber auch hervorragend als herzhafter Snack für Gäste.

Variante: Wer es kräftiger mag, ersetzt den Raclettekäse durch würzigen Bergkäse oder ergänzt die Pilzmischung mit etwas Knoblauch.