



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

Pilzcarpaccio mit Mozzarella

- GEFRO Salatwürze
- GEFRO Kräuterwürze
- GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 4 große Kräutersaitlinge oder Steinpilze
- 8 große braune Champignons
- 200 g Sauerrahm, 20% Fett
- 1 Bio-Zitronenschale
- 2 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Prise Zucker
- 4 Kugeln Mozzarella, à 100 g
- 12 Basilikumblätter

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Pilzcarpaccio mit Mozzarella

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

34,4 g Fett 2,5 g Kohlenhydrate 21,8 g Eiweiß 0,9 g Ballaststoffe
408 kcal Brennwert

1 Pilze vorbereiten:

4 große Kräutersaitlinge oder Steinpilze sowie 8 große braune Champignons putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

2 Sauerrahm zubereiten:

200 g Sauerrahm (20 % Fett) mit der abgeriebenen Schale einer Bio-Zitrone, 2 TL frisch gepresstem Zitronensaft und 1 Prise Zucker verrühren. Mit GEFRO Salatwürze abschmecken. Die Pilzscheiben flach auf Tellern ausbreiten und mit dem Sauerrahm beträufeln.

3 Mozzarella anrichten:

4 Kugeln Mozzarella à 100 g in Scheiben schneiden, in die Mitte des Pilzcarpaccios setzen und mit etwas GEFRO Kräuterwürze würzen. Mit 12 Basilikumblättern garnieren und das Carpaccio sowie den Mozzarella mit GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra beträufeln.

Tipps & Varianten

Tipp: Serviere dazu GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra und etwas Knoblauch geröstetes Ciabatta- oder Bauernbrot - perfekt, um den frischen Geschmack des Pilzcarpaccios aufzunehmen.