



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

Schafskäse mit Oliven und Tomaten in der Folie gegrillt

- GEFRO Kräuterwürze
- 3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia
- 400 g Schafskäse
- 120 g Kirschtomaten
- 100 g schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 4 Zweige Basilikum
- 12 Scheiben Ciabatta-Brot

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Schafskäse mit Oliven und Tomaten in der Folie gegrillt

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

39,5 g Fett 27 g Kohlenhydrate 21,5 g Eiweiß 12,6 g Ballaststoffe
550 kcal Brennwert

1 Schafskäse vorbereiten:

400 g Schafskäse in 4 gleich dicke Scheiben schneiden.

120 g Kirschtomaten halbieren.

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

1 Zwiebel schälen und fein würfeln.

100 g schwarze Oliven halbieren und entsteinen.

2 Folie und Käse vorbereiten:

Aus Aluminiumfolie 4 doppelagige Stücke (je 20 x 20 cm) zuschneiden.

Die Folie mit etwas GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra bestreichen.

Jeweils eine Scheibe Schafskäse darauflegen und mit GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia würzen.

3 Gemüse Mischung zubereiten:

Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebelwürfel und Oliven in eine Schüssel geben.

3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra zufügen, mit GEFRO Kräuterwürze abschmecken und gut vermengen.

Die Mischung gleichmäßig auf dem Schafskäse verteilen.

4 Grillpäckchen schließen & grillen:

Jeweils einen Basilikumzweig auflegen, die Folie zu dichten Päckchen verschließen und auf den Grill legen.

Etwa 10 Minuten grillen.

5 Ciabatta rösten & servieren:

Ciabatta in Scheiben schneiden, mit etwas GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra bepinseln und ca. 2 Minuten von jeder Seite auf dem Grill rösten.

Die heißen Schafskäse-Päckchen mit dem knusprigen Ciabatta servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Der Schafskäse lässt sich auch hervorragend im Backofen zubereiten - bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

So gelingt das mediterrane Aroma auch ohne Grill.