



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

**Smashed Burrata Dip mit
Tomaten-Balsamico**

- 2 EL Bio Olivenöl Nativ Extra
- 2 EL GEFRO Aceto Balsamico
- 1 EL GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia
- 1 TL GEFRO BIO Frühlingskräuter Würzmischung
- 1 Stück Burrata
- 1 Fleischtomate
- 1 kleine Fladenbrote (Indisches Naan Brot)

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Smashed Burrata Dip mit Tomaten-Balsamico

Rezept für 2 Personen

Zubereitung ca. 5 Minuten

Nährwerte pro Portion:

31 g Fett 60 g Kohlenhydrate 19 g Eiweiß 5 g Ballaststoffe 653 kcal Brennwert

- 1 Olivenöl und Balsamico vermengen:** GEFRO Bio Olivenöl mit GEFRO Aceto Balsamico Essig di Modena in eine Schale geben und miteinander vermischen.
- 2 Burrata vorbereiten:** Die Burrata mit den Händen in kleine Stücke zupfen und in die Olivenöl-Balsamico-Mischung geben. Die Burrata leicht zerdrücken und mit der Mischung vermengen.
- 3 Tomate hinzufügen:** 1 große Tomate waschen, in kleine Stücke schneiden und über der Burrata verteilen.
- 4 Würzen:** Alles mit GEFRO Bio Bella Italia und GEFRO Bio Frühlingskräuter würzen. Zum Schluss nochmals etwas GEFRO Aceto Balsamico Essig di Modena darübergerben.
- 5 Servieren:** Das Fladenbrot in Stücke schneiden und zusammen mit dem Dip servieren. Das Fladenbrot eintunken und genießen.